



Johann Christian Schedels
neues
und vollständiges
Waaren-Lexikon
worinnen alle und jede
im
deutschen und fremden Handel gangbare Artikel,
sowohl
rohe als verarbeitete
Produkten und Kunstsachen
für
Kaufleute, Fabrikanten
und
Geschäftsmänner
deutlich und bestimmt beschrieben sind
und zwar
nicht allein in Rücksicht auf ihre Natur und Kunstgeschichte, sondern auch nach ihrer Anwendung und Benutzung, ihren Verhältnissen in Waage, Maaß, Verkaufsart, u. s. w.



Zweiter Theil. M. bis Z.

Offenbach 1791.
bei Ulrich Weiß und Carl Ludwig Brede.



M.

Maay posten, sind seidene ostindische Zeuge, welche die Holländer zuweilen nach Europa zu Verkauf bringen. Sie werden bei der Kompagnie nach Cavelingen von fünfzig Stücken gehandelt.

Maccabeo, ein vortrefflicher weisser französischer Wein, der um Perpignan in Roussillon gezeugt wird. Er ist zwar nicht von starker Art, kommt aber doch den besten spanischen Weinen an Güte und im Geschmack gleich. Er kommt von einer spanischen Traube, die man um Salces mit bestem Erfolge zieht. Die ausgesuchten Sorten geben dem Tokayer nichts nach. Man handelt ihn auf der Stelle nach Charges, deren jede hundert und acht und zwanzig Pinten nach Pariser Maaß hält. Er wird aus dem neuen Hafen zu Vendres verschifft.

Maccaroni, eine Art dicker Nudeln, oder wie sie die Italiener nennen, Pasta, die von Mehl, insonderheit Reißmehl, oder feinem Weizenmehl mit Wasser, und durch Hülfe dazu eingerichteter Maschinen und Werkzeuge bereitet, und in verschiedentliche Formen gebildet werden. Es giebt weisse und gelbe, dünne und dicke, länglicht geformte und kurze ꝛc. Die besten erhalten wir noch immer aus Italien. Eine gute Art kömmt auch von Aix in Provence, Wien und Magdeburg. Die wohlfeilsten liefern Fürth, Nürnberg und Prag. Sie werden Pfundweise und auch nach Centner in Kisten von fünfzig Pfund und darüber gehandelt. Maccaroni a canna, heißt man die Stengelförmigen; Tagliarini, die platten und viereckigten; Maccaroni a lumaga, die

Schneckenförmigen; Vermicelli, die wie kleine Regenwürmer gebildet sind, u.s.w. Von allen diesen Arten giebt es weisse und auch gelbe Sorten. Die letztern sind mit Eyern und Saffran angemacht. Die Waare muß an trocknen Orten gehalten werden, weil sie sonst leicht dumpfig wird.

Nachtheil, s. Heidnisch Wundkraut.

Macigna, s. Steine.

Macis, s. Muscatblüt.

Mâconnois, s. Burgunderweine.

Mackronen, heißt man eine Art Confekt, so besonders nach bittern Mandeln schmeckt, und von den Confektbeckern zubereitet wird. Sie verkaufen es Pfundweis.

Madenkraut, s. Seifenkraut.

Maderawein, ein starker und angenehmer Wein, der auf der kanarischen Insel Madeira, welche der Krone Portugal gehört, gewonnen wird. Man erhält ihn von Stöcken, die der Infant von Portugal, Don Heinrich, aus Candia dahin versetzen ließ. Die beste Sorte wird Madeira Malmsey in England genannt. Es werden jährlich gegen dreyßigtausend Pipen gesammelt. Von diesen führt man zwölf bis dreyzehntausend Pipen von der besten Sorte meistens nach England aus, das Uebrige wird theils zu Brantwein für Brasilien, theils zu Essig verbraucht, auch theils auf der Insel getrunken. Der Maderawein ist in Pipen von zwey und fünfzig Almuden oder hundert und zehn englischen Gallons, und wird theils gerade von der Insel, theils über Lissabon, Oporto, Amsterdam und Hamburg zu Markte gebracht.

Madera, oder Madeira Mahogani, eine schöne Holzart, die man seit einigen Jahren häufig von der Insel gleiches Namens nach England bringt, und da zu allerhand Tischlerarbeiten verbraucht. Indessen muß diese Gattung, die man vom Laurus Indica erhält, nicht mit dem eigentlichen Mahogani verwechselt werden.

Maderpack, s. Murri.

Madrastücher, baumwollene ostindische Schnupftücher, die die Dänen von Tranquebar bringen. Sie halten eine Elle und drey Sechzehntheil ins Gevierte.

Mährische Weine, sind deutsche Weine von geringerer Art, die in der Provinz gleiches Namens gewonnen, aber nur wenig ausgeführt werden, daher wir sie nur im Vorbeygehn berühren. Die besten Sorten werden um Polleschowitz und Domanin, zur Stiftsherrschaft Wellchrad gehörig, Rohatetz, Bisenz, 2c. gezeugt. Diese sind so gut, als ein ordinairer

nairer österreichischer Wein. Die übrigen sind herbe und wässericht von Geschmack, und wie man sagt, auch nicht gesund. Es giebt rothe und weisse Sorten.

Mänsedarm, s. Gauchheil.

Mänsegift, s. Hüttenrauch.

Magalep, Mahalepfrüchte, oder Saamen, liefert uns ein Strauch, der auf trockenen, steinigten Hügeln am Gebirge in Oesterreich, Frankreich u. s. w. angetroffen wird. Man nennt ihn auch Steinweizel- Parfumirkirsch- Steinkirschstrauch, ꝛc. Er wird vier bis sechs Fuß hoch. Die jungen Zweige haben eine bräunliche, die ältern Stämme aber eine graulicht glatte Rinde. Die Blätter sind herzförmig, und geben einen Geschmack wie bittere Mandeln von sich. Die Früchte werden im Julius reif, und sind eyrunde, glänzendschwarze, süßlich-bittere Kirschen. Das zarte, leichte, splintlose, angenehm riechende Holz, welches, besonders in Frankreich, oft mit dem Lucienholze, so wie dieses mit jenem verwechselt wird, ist anfangs weißlich von Farbe, wird aber nachher durchs Austrocknen immer röthlicher, und schickt sich deswegen treflich zu ausgelegten Arbeiten, Messerheften, kleinen Kästchen und andern Tischler- und Drechslerarbeiten. Es verdiente allerdings unsern Kunsttischlern besser bekannt zu werden. Ausserdem wird es auch, weil es unter der Erde nicht so leicht als anderes Holz fault, in einigen Gegenden zu Weinpfälen angewandt. Die Kerne der Frucht führen bei der Handlung den Namen Magalep- oder Mahalepsaamen; sie sind von sehr angenehmen Geruch, und werden für sich allein, oder zugleich mit dem davon abgezogenen Wasser zur Verfertigung der wohlriechenden Seife und andern parfumirten Sachen gebraucht. Diese Kerne müssen aber noch frisch, dabey fein dick u. großkörnicht, auch von der äussern Schaale gereiniget seyn.

Magdalenenblume, welscher Spik, Nardus celtica, bestehet aus langen schuppigen und mit vielen Fasern umgebenen kleinen Wurzeln, sammt den obern gelblichten Blättern, die einen bittern, scharfen und gewürzten Geschmack, auch starken Geruch geben. Man bringt den Artikel in kleinen Bündchen aus Italien, Tirol, Steyermark ꝛc., wo das Gewächse in gebirgigen Gegenden in Menge angetroffen wird. Man braucht es in der Medizin, und nimmt es besonders unter den Theriak. Die Wurzeln sehen gelb aus, sind fasericht und knoticht. Sie müssen recht

frisch, und mit kleinen grüngelblichen Schuppen umgeben seyn.

Magdefuß, s. Geißwedel.

Magenklee, s. Dreyblatt.

Magenwurzel, s. Aaronwurzel.

Magisterium, Magisteria, diesen Beynamen geben die Scheidekünstler und Apotheker allerhand Pulvern, die durch Auflösung und Niederschlag zubereitet worden sind. So auch verschiedenen Harzen und harzigen Extrakten. Die bekanntesten darunter sind: Magisterium Coralliorum, Cornu cervi, Ungulæ Alcis, Jovis, lapidum cancrorum, Marcasitæ, Matris perlarum, Sulphuris, Tartari, und dgl. Die Materialhändler führen auch noch besonders Magisterium Jalappæ und Scammonei. Diese beyden Artikel ziehen sie aus Amsterdam.

Magnesia, franz. Magnesie oder Manganese, ein mineralischer Artikel, von welchem unterschiedliche Sorten zum Handel kommen. Die braune oder schwarze ist der eigentliche Braunstein, ein Erz, das dem Magnetsteine ziemlich gleicht. Ehmals zog man dieses aus Pirmont: jetzt aber liefern es die sächsischen, ungarischen und böhmischen Bergwerke in Menge. Der vornehmste Gebrauch ist in Glashütten, und die Waare wird Centnerweise verkauft. Rothe Magnesia, heißt man den Eisensaffran, der in Apotheken gebräuchlich ist. Weisse Magnesia, Magnesia alba, ist eine Salzerde, die aus dem bittern Purgirsalze, der Mutterlauge der Salpetersieder &c. bereitet wird. Die erstere muß, wenn sie ächt ist, sich in allen Säuren, und hauptsächlich in der Vitriolsäure vollkommen auflösen, ohne einen Satz zurückzulassen. Die andere Art, welche die Salpetersieder liefern, taugt nicht zum medizinischen Gebrauch, weil sie größtentheils nur Gipstheile enthält. Die aus dem Bittersalze führt gelinde ab, und wird als ein die Schärfe linderndes Mittel gebraucht. Man erhält diese Sorte aus England und Böhmen von vorzüglicher Güte, und auch in Menge. Magnesie opaline, heißt man in Frankreich das, was wir bey uns Spiesglasleber nennen, ein bekanntes Brechmittel.

Magnet, l. Magnes, ein Eisenstein von besondrer Art, der fast überall, wo es Bergwerke giebt, gegraben wird. Er ist verschieden nach den Gegenden, wo man ihn findet. Z. E. der afrikanische ist schwarz, der ostindische leberfarben, der aus Arabien röthlich, der deutsche, so wie der schwedische, eisenfarben, u. s. w. Eben so ist er auch in der Kraft unterschieden;

denn

denn eine Art zieht das Eisen, und wendet sich zugleich nach Norden; eine andere, wie z. E. die bey St. Georgenberg, wendet sich zwar auch gegen Norden, zieht aber kein Eisen an; noch eine andere zieht nur einen andern Magnet, und endlich findet man wohl gar welche, die das Eisen von sich stößt, und deswegen Bläser, Theamedes, genannt wird. Die Güte des Magnets bestehet übrigens nicht in der Größe, sondern in seiner mehr oder minder anziehenden Kraft. Es giebt Magnete, die wohl fünfzig bis siebenzig Mal so schwer Eisen ziehen. Die künstlichen Magnete haben wir dem Hn. Canton, einem Engländer, zu verdanken, der die Handgriffe dazu im Jahr 1751 bekannt gemacht hat. Unbeschreiblich ist der Nutzen, welchen die Schiffahrt, Erdbeschreibung, Handlung und tausend hiermit verwandte Künste und Wissenschaften aus der einzigen Beobachtung, daß der Magnet sich nach Norden wende, gezogen haben. Durch dieses Mittel, nämlich durch Hülfe der mit dem Magnet bestrichenen eisernen Compaßnadeln, konnten allein Fahrten über das weite Meer angestellt, und so viele neue Länder und Gegenden entdeckt werden. Heutzutage fährt kein Schiff mehr ohne Compaß, und ohne diesen Leiter mag schwerlich auch der kühnste Seemann eine Reise unternehmen. Diese Werkzeuge sind gemeiniglich von Holz gemacht, entweder rund oder viereckigt, und halten 6 bis 7 Zoll im Durchmesser. Der Boden ist mehrentheils los, damit man ihn hinwegnehmen kann, ohne das Glas, welches statt des Deckels dient, zu berühren. Sowohl der Boden als auch der Deckel sollen wohl zusammengefügt seyn, daß keine dicke Luft hineinkomme, u. d. Die besten und vorzüglichsten Werkzeuge dieser Art liefert England. Auch zu Nürnberg und Augsburg macht man ihrer von allerley Form und Größe. Ausser dem Nutzen, den der Magnet bey der Schiffahrt leistet, wird er in der Medizin zu den magnetischen Pflastern angewandt, und große oder vorzügliche Kraft habende Stücke kommen in die Naturalien-Sammlungen, und werden theuer bezahlt. Die Handlung erhält unter andern Magnet aus Spanien, wie auch von Lampeduse, von Porto-Ferrajo, der Insel Elba, u. s. w.

Magnettes, flächsene Leinen, die in Holland und den österreichischen Niederlanden gewebt werden. Man bringt sie theils rollartig, theils platt gelegt zum Handel.

Magsaamen, Mohn, Mohnsaamen, Oelsaamen, Oelmagen, Semen papaveris, bestehet aus kleinen, insgemein weissen, sonst aber auch fleischfärbigen, oder schwarzen, aschgrauen, rothbraunen oder weißgelblichen Saamen, eigentlich aus den Fruchtbehältnissen des zahmen Garten- und Feldmohns, die man Mohnköpfe nennt, wovon aber der weisse oder graue die gebräuchlichsten sind. Man findet den zahmen Mohn, als eine wuchernde, allgemein bekannte Pflanze mit einem bittern unangenehmen Milchsafte, in vielen Gegenden von Deutschland, in Kohl- und Küchengärten, Feldern und fetten Ländereyen abwechselnd. Der großköpfige hohe Mohn, mit großen ganz weissen Blumen und weissen Saamen, wird für den besten gehalten. Von dieser Art findet man eine große purpurrothe, auch mit dunklern Blumen, und einem bald weissen, oder etwas fleischfarbenen, bald rothbraunen, blaugrauen oder aschgrauen Saamen. Die letztere Abänderung, welche man eigentlich Feldmohn oder Gartenmohn deswegen nennet, weil er sowohl in Feldern gebauet wird, als auch bald reifet, ausläuft und wild gefunden wird, ist an Eigenschaften und im Gebrauch dem weissen gleich; wie man ihn denn in einigen Gegenden ohne den vorigen allein anbauet und zu nutzen suchet. Die Pflanze wird fast in allen Theilen der Welt häufig angezogen. Man braucht davon die Blumen, die reifen und auch die unreifen Köpfe, den Saamen, das daraus gepreßte Oehl und das Opium in der Arzney, so wie den Saamen und das Oehl für sich in den Speisen und am Salat. Da der Mohnsaamen einen angenehm süßen Geschmack hat, dabey fett, öhlig und nahrhaft ist, so bedient sich das Landvolk vieler Gegenden dieses Artikels sowohl roh, als auch in Suppen, Kuchen und allerhand Backwerk sehr häufig. Wie denn sogar das kleyartige fette Ueberbleibsel des Mohnes, welches nach dem Auspressen des Oehls und der Milch erhalten wird, zur Speise dient. Auch der bloße Saame wird hier und dort auf dem Lande zu sechs Loth im Gewicht fünf bis sechs Tage hintereinander bey heftigem Husten, Brustbeschwerden und dgl. zur Linderung gebraucht. Den meisten Magsaamen liefert bey uns in Deutschland Erfurt in Thüringen. Er wird hier Malterweise gehandelt. Der Malter gilt gewönlich 40 Tr. m. o. w.

Mahis oder Mais, bled de Turquie, auch bled d'Espagne, in den französischen und italienischen Handelsplätzen das türkische Korn. Man hat davon weisse und auch gelbe Gattung. Es wird in Italien, Frankreich und den angrenzenden Ländern häufig gebauet, und stark ausgeführt. Noch reichlicher wächst diese Getraideart in Amerika. Man will da bemerkt haben, daß sie unter allen übrigen den meisten Vortheil abwirft. Ueberdem nimmt sie mit einem magern, leichten und sandigen Boden vorlieb, und der Saame kann den Frost gut vertragen. Er trägt 250 bis 300fältige Frucht. Die Blätter von diesem Gewächse sind für das Vieh ein gutes Futter, und schon in dieser Rücksicht ist der Mais für ein Land wie Amerika, wo die Waiden eben nicht gemein sind, von großem Nuzzen. Man ziehet diesen Artikel von Venedig, Ancona, aus dem Neapolitanischen und aus Amerika.

Mahangots, heißt man eine Art floretseidener Strümpfe, die aus England, Frankreich und Italien häufig zum Handel kommen.

Mahoni oder eigentlicher Mahogani, Mahagoniholz, ein vortreflich rothbraunes ausländisches Holz, das jetzt zu allerhand feinen Möbeln und kostbarem Hausrathe gar sehr gesucht ist. Die Bäume, welche uns diesen Artikel liefern, wachsen in großer Menge auf den Inseln Cuba, Jamaika und St. Domingo. Man trift sie, wiewohl schon nicht so häufig, auch auf den lucayischen Inseln, und besonders auf Bahama, an. Aber das beste Mahogani in schönen breiten Brettern und recht ansehnlichen Stücken kömmt aus den nördlichen Gegenden von Jamaika, wie auch von Cuba und Espannola. Hier findet man Stämme, die so groß ausfallen, daß man Planken oder Dielen von sechs Schuh in der Breite daraus schneiden kann. Die Stämme auf den Bahamainseln werden nicht so hoch, und halten selten über vier Schuh im Durchmesser. Providence - Mahoganiholz gilt nur ungefähr den fünften Theil so viel, als die zuerst genannten Sorten. Das Gewächse ist von den neuern Naturkundigen Swietenia genannt worden, aber es könnte gar füglich unter dem Geschlecht von Cedrela seinen Platz finden, von welchem es nur wenig abweicht. Das Mahoganiholz verdient übrigens mit Recht, daß man es andern Arten zu den meisten Arbeiten vorzieht. Es hält in jeder Witterung und Lage, in Hitze oder Kälte,

te, vollkommen gut aus. Seine Farbe gefällt dem Auge. In der Festigkeit und Härte giebt es keinem unter den bekannten Hölzern etwas nach, und nimmt die schönste Politur an. In dieser letztern Absicht hat man keine beschwerliche Handgriffe nöthig, wie bey andern Holzarten. Man fährt mit Nuß- oder Leinöhl darüber hin, wovon es die schönste Farbe und einen herrlichen Glanz annimmt, die nimmer vergehen. Ausserdem fleckt auch dieses Holz gar nicht, wenn etwa Fett, Wein oder dergleichen Dinge daraufgegossen werden. Je älter es wird, je fester und dauerhafter ist es, so daß auch gute stählerne Werkzeuge ihm kaum etwas anhaben können. Indessen gilt das freylich nur von der besten Gattung. Man bringt überhaupt davon zweyerley Sorten zur Handlung. Die eine ist weich, die andere aber ungemein hart. Diese letztere gilt um ein Drittel höher im Preis. Der Quadratfuß von beyden wird in Holland zu 7 bis 9 Stübern gehandelt. Der größte Verbrauch von diesem Holze ist in England; aber auch nach Frankreich, Rußland und verschiedenen Gegenden von Deutschland, insonderheit Bremen, Hamburg und Lübeck, nach Holland u. s. w. werden ganze Schiffsladungen geliefert.

Mahons, in Frankreich die erste und feinste Sorte der Tücher aus Languedok. Sie werden auch noch in Mahons premiers, und Mahons séconds unterschieden. Der größte Absatz dieser Waare ist über Marseille und Cette nach der Levante, nach Italien, und nach Ost- und Westindien.

Mahouts, wollene Tücher, die zuerst in England verfertiget worden, jetzt aber auch hier und dort in Frankreich, besonders in dem Delphinate und in Languedok gewebt werden. Sie gehen vorzüglich nach den Ländern in der Levante.

Maickens, Maickens-Wrack, und Maickens-Wrack-Wrack, s. Hering.

Maillorque, s. Käse.

Mailly, s. Champagnerwein.

Majoran, Mairan, Majorana, Amaracus, Sampsuchus, ein bekanntes Kraut, von welchem insonderheit dreyerley Sorten gezogen werden, nämlich der gemeine Majoran, der schmalblätterichte beständige Majoran, und der mit runden Blättern, so ebenfalls beständiger Art ist. Der Majoran wird zwar in unsern Gegenden in Menge gezeugt, doch muß der Saame aus Frankreich und Italien verschrieben werden. Das Kraut wird nicht nur in der Küche, an allerhand Fisch- und Fleischspeisen, sondern auch in Apotheken gebraucht. Die Blätter

ter und auch der Saame davon finden ihrer erwärmenden und stärkenden Eigenschaft wegen öftere Anwendung.

Majorca, in Neapel und Sicilien, die feinste Gattung des Weizen, die auch Roccella, und zu Genua Ricella genannt wird.

Majorksch oder Mallorkisches Oehl, ein spanisches ordinaires Baumöhl, von der Insel desselben Namens, das über Barzellona in Pipen von zwanzig bis ein und zwanzig Quartanes ausgeführt wird. Das meiste hiervon geht nach Holland.

Mairain, s. Merrain.

Maiten, einer der schönsten Bäume im spanischen Amerika. Sein Holz ist hart, dicht, von Farbe roth mit gelb vermischt, und zu schönen Tischlerarbeiten tauglich. Die Schiffszimmerleute nehmen es gerne zu Krummhölzern.

Makowica, s. Salz.

Makrele oder Mackrele, lat. Scomber, ein Seefisch, der in verschiedenen Gegenden von Europa, wie auch in Amerika in großer Menge angetroffen wird. Er hat einen runden Kopf, große goldgelbe Augen, einen ziemlich großen Rachen, aber verhältnißmäßig kleine Zähne. Sein Leib ist rund, ohne Schuppen, der Rücken mit einer schönen blauen, der Bauch aber mit einer silberfarbenen Haut überzogen. Seine Länge beträgt insgemein einen Schuh, seine Dicke ein paar Zoll, auch wohl noch etwas darüber. Das Fleisch ist dicht, und von gutem Geschmack, weswegen der Fisch nicht nur häufig frisch verspeiset, sondern auch eingesalzen, und so weit und breit verführt wird. Man findet die Art an verschiedenen Orten im Weltmeere, aber fängt sie besonders an den Küsten von Frankreich, England und Holland, im Kanal, wo die Mackrelen im April aus dem atlantischen Meere in Haufen hineingehen. Sie rükken bis in den August in die Westsee fort, und mit Ende Junii trift man schon keine mehr an der Küste von Bretagne an, sondern der Fang geschieht dann an den Küsten der Picardie und Normandie. Die Fischerey geschiehet mit Angeln und Nezzen; doch ist diese hier am gebräuchlichsten, und giebt das meiste aus. Am stärksten haben sich hierauf die Einwohner von Dieppe gelegt. Man theilt hier die Fischerey in den frischen Fang, und in den, wo die Fische eingesalzen und in Tonnen geschlagen werden, ein. Die leztere treibt man am Eingange in den Kanal, und an den irländischen Küsten.

sten. Dieppe schickt hierauf ein halbhundert von seinen größern Fischerfahrzeugen ab. Diese verrichten gewöhnlich drey Fahrten. Sie gehen um Quasimodo weg, und kehren das letztemal in der Mitte des Julii nach Hause zurück. Die mitgebrachten Fische werden an eigene Kommissionaire verhandelt, die die Waare in halbe Fässer packen lassen, und hernach weiter versenden. Der Fang der frischen Mackrelen wird an der Küste in der Nähe getrieben. Die Dieppper gebrauchen dazu nur zwölf bis fünfzehn Fahrzeuge. Er dauert vom May bis in die Mitte des Julii. Unter den andern französischen Häfen, die sich mit diesem Zweige abgeben, sind Boulogne und Fecamp die thätigsten. Durch eine landesherrliche Verordnung vom J. 1680 ist vorgeschrieben worden, was bey dem Einsalzen und Packen dieser Waare beobachtet werden soll. Man schlägt die Fische in Fässer von dreyhundert Stück. Zu Dieppe macht man die Gebinde auch wohl von dreyhundert und fünfzig, wenn die Fische etwas kleiner ausfallen. Frische Mackrelen verkauft man Hundertweise. Das Hundert hält jedoch nicht überall gleich. Zu Roscoff in Bretagne ist es von hundert und vier, zu Dieppe und Havre de Grace aber von hundert und zwey und dreyßig Fischen. Zwölf Fässer gesalzener Mackrelen rechnet man bey Befrachtung auf die Last. Noch wichtiger, als die französische, ist die Mackrelenfischerey der Nordamerikaner; Neuschottland und Neuengland, besonders Connecticut, Rhode-Island und Neu-Hampshire schicken jährlich viele tausend Tonnen gesalzener Mackrelen nach den spanischen und portugiesischen Kolonien, nach England, Italien u.s.w. In Ostindien, wo besonders zu Achem, im bengalischen Meerbusen und da herum diese Fische sehr gemein sind, werden sie Bonites genannt. Brack-Mackrelen heißt man die, welche noch nicht in Fässer geschlagen, sondern blos im Schiff eingesalzen sind. Bey Einlegen dieser Fische verfährt man ohngefähr so: Wenn sie gehörig gesalzen worden sind, legt man sie in dichten Schichten oder Lagen in die Tonnen, und giebt Acht, daß sie so fest, als nur immer möglich ist, zusammengedrängt werden. Dieß geschieht am besten vermittelst eines zwey Zoll dicken Bodenholzes, das man auflegt, und von einem starken Manne, der ins Faß steigt, mit den Füßen niedertreten läßt.

Wenn

Wenn dieß geschehen, und die Tonne völlig angefüllt ist, läßt man sie fest zuschlagen, und hebt sie auf. Von Zeit zu Zeit muß nachgesehen werden, ob das Gebinde nicht etwa leckt, denn wenn die Sauce verloren geht, pflegt der Fisch gelb von Farbe und unverkäuflich zu werden.

Malabathrum, s. Indianisches Blatt.

Malachit, ein grüner, dichter, undurchsichtiger Edelstein, der in Kupferbergwerken bricht.

Malacostrea, s. Muscheln.

Malaga, ein vortreflicher, starker und feuriger spanischer Wein, der um die Stadt gleiches Namens in Granada gezeugt wird. Die eine Art davon, welche um Manilva wächst, ist roth, die andere weiß. Jene ist zwar nicht vorzüglicher, aber seltener, als diese. Unter den weissen Sorten wird der Pedro Ximenes aus der Gegend von Guadalcazar für den besten gehalten. Der Malaga wird häufig nach Holland, England, Hamburg und ganz Norden verführt. Der, so nach Deutschland geht, wird erst ausgeführt, wenn er einige Jahr alt geworden ist. Dann hat er seine Probe ausgehalten, und kann fünfzig, auch wohl hundert Jahre unverändert liegen. Nach England sucht man den jüngern Bergwein, aus den höhern Gegenden, der angenehmer von Geschmack und lichtweisser von Farbe zu seyn pflegt, als der aus den niedrigern Weinbergen. Er kommt alle in Botten von dreyßig Arroben, die 12 Anker oder 400 berliner Quart, oder sieben und fünfzig bis acht und fünfzig amsterdamer Velten messen, zum Handel.

Malaguetta, s. Cardamome.

Malda Eladja, oder Elatja, ostindische baumwollene Gewebe, die von der dänischen asiatischen Gesellschaft zu Verkauf gebracht werden. Sie sind dreyzehn bis vierzehn kopenhagner Ellen lang, und eine Elle und fünf Sechzehntheil bis eine Elle und sieben Sechzehntheil breit.

Malergold, Musivgold, aurum musivum, aurum mosaicum, hat im Grunde nichts als den Namen mit dem Golde gemein; denn es wird aus Zinn, Wißmut und Schwefel durch die Sublimation zubereitet. Die Maler verbrauchen es. Eine bessere Sorte ist das englische Musivgold, welches aus Zinn, Schwefelblumen, Salmiak und Quecksilber kunstmäßig verfertiget wird.

Malermetall, Muschelgold, aurum in musculis, wird von den abgefallenen Stücken des unächten Blattgoldes gemacht, und in kleinen

nen Muschelschaalen zu Verkauf gebracht. Der Verbrauch ist zum Malen, Schreiben, und dergl.

Malersilber, argentum musicum, oder mosaicum, wird aus Zinn, Wißmut und Quecksilber zubereitet, und zu dem nämlichen Gebrauch, wie die vorstehenden Sorten, angewandt.

Malja, s. Juchten.

Mallemolles, oder Malmoles, ostindische Nesseltücher, die die Franzosen, Engländer, Dänen und Holländer aus Ostindien, besonders aus Bengalen und von der koromandelschen Küste holen. Die französischen Sorten sind sechzehn Stab lang, und drey Viertel, auch wohl fünfzehn Sechszehntheil breit. Mallemolles Tarnatanes, eine andere Gattung dieser Gewebe, sind zwar von gleicher Länge, aber einen vollen Stab breit. Noch sind die sogenannten Mametiatis, Hamedis, Doulebsais und Abrohanis lauter Arten dieser Waare, die die Franzosen liefern.

Die Dänen bringen zum Handel: Mallemolls Behar, welche eine Elle und sieben Sechzehntheil breit, und fünf und zwanzig Ellen lang sind: feine Mallemolls Jaconat, superfeine ditto, Mallemolls Dacca, Mallemolls Santos, Mallemolls Cossejura, dergleichen superfeine Sorte, Mallemolls Ballezore, und dergl.

Die, welche wir von der holländischen ostindischen Kompagnie erhalten, bestehen in folgenden Gattungen: Ordinaire Mallemolles Santipour, zwey und einen Viertel Cobidos breit, und vierzig lang; hiervon gilt das Stück siebzehn bis achtzehn Gulden Bankg. Dergleichen, so zwey Cobidos breit, und so lang wie die vorstehenden, fünfzehn und einen halben, bis sechzehn G. M. Sawaspour, zwey und einen Viertel C. breit, und vierzig lang, fünfzehn bis fünfzehn und einen halben G. Feine Mallemolles Santipour mit goldenen Leistenbändern, drey Cobidos breit, und vierzig lang, zwey bis drey und zwanzig Gulden. Dergleichen zwey und einen Viertel C. breit, und so lang wie die vorstehende Sorte, ein und zwanzig bis drey und zwanzig und einen halben G. Dergleichen zwey C. breit, und von Länge wie jene, vier und zwanzig G. Mallemolles Jaconat, mit goldenen Leistenbändern, zwey Cobidos breit, und vierzig lang, zwey und dreyßig, bis fünf und dreyßig G. Superfeine Jaconats, mit goldenen Leistenbändern, zwey Cobidos breit, und vierzig lang, zwey bis drey und vierzig Gul-

Gulden. Dergleichen zwey und einen Viertel Cobidos breit, fünf und vierzig und einen halben G. mehr oder weniger.

Malone, eine Zeugart, die in Ostindien aus dem Plantanbaume verfertiget, und auf der Insel Magindano und anderwärts zu Frauenkleidern und Hüllen gebraucht wird. Die Stücke halten drey englische Yards in die Länge, und einen in die Breite.

Malouinos, in Spanien die Bretonnes oder Bretagnesleinen.

Maltha, s. Judenharz.

Malthe ser Schwamm, fungus melitensis, Cynomorium purpureum, Cynomorium coccineum, eine besondere Art Wurzelsauger auf Jamaika, in Spanien, Sicilien, Maltha und der Barbarey, welcher an den Wurzeln der Myrten- und Mastixbäume, auch des Meermeldenstrauchs in den Wintermonaten gefunden, und davon gesammelt wird. Die Substanz der Pflanze ist roth von Farbe, dabey herben Geschmacks, stärkend und zusammenziehend. Sie wird im Pulver und im Aufguß in der Medizin gebraucht.

Malthe ser Siegelerde, s. Siegelerde.

Malva, s. Pappeln.

Malvasier, vinum malvaticum, ein edler, süßer und lieblicher Wein, der seinen Namen von Napoli di Malvasia, einer Stadt in Griechenland, bekommen hat, wo er ehemals in Menge und von vorzüglicher Güte gewonnen wurde. Jetzt liefern ihn verschiedene Inseln im Archipelagus, wie auch Sicilien, die Provence und Sardinien. Es giebt darunter sowohl weisse als rothe Sorten. Unter den sardinischen Malvasieren ist der Malvasia oder Malvagia di Sorso einer der angenehmsten und vorzüglichsten. Die von Cagliari, Bosa und Alghert haben mehr Geist und Feuer, aber keinen so feinen und lieblichen Geschmack, als die erstere Sorte. In Sicilien liefert besonders die Gegend um Messina und Siracusa herrliche weisse und rothe Malvasierweine. Diese sind in Fässern von zwölf Salme. Die Salma enthält hundert und sechs und zwanzig Cartoccj, der Cartoccio aber wiegt vier und zwanzig Unzen. Die Ausländer versehen sich mit diesen Weinen von Messina, Livorno und Ragusa, oder von Triest. Livorno handelt diese Waare nach Barili von zwanzig Fiaschi, der Fiasco von sieben Pfund florentiner Gewichts. Triest liefert sie entweder in Kisten von fünfzig Flaschen, oder in Fässern von mehr oder weniger Eymern. Auch Spa-

nien schickt schöne Sorten Malvasier zum Handel. Z.E. aus Catalonien, von der canarischen Insel Teneriffa, u.s.w. Der Malvasier wird auch nachgekünstelt, aber er kömt dem natürlichen nicht gleich, und hält sich auch nicht.

Malvasirkraut, s. Leberkraut.

Malus Adami, s. Cedri.

Malus armeniaca, s. Aprikosen.

Malus aurantia, s. Pommeranzen.

Malus Citria, s. Citronen.

Malus Cydonia, s. Quitten.

Malus Persica, s. Pfersich.

Malus Punica, s. Granatäpfel.

Malz, wird bekanntlich aus Gersten oder Weizen zubereitet. Beydes wird erstlich eingeweicht, hernach zum Auswachsen und Keimen auf den Boden geschüttet, hierauf auf die Darre gebracht, und getrocknet. Jenes nun wird zum braunen Biere, dieses aber zum weissen verbraucht. An einigen Orten hat man die Gewohnheit, das Malz an der Luft zu trocknen, welches hernach Luftmalz genannt wird. Das meiste von diesem Artikel liefern England, Danzig, Königsberg, Stralsund, Greifswalde und einige andere. Von englischem kurzen und auch langen Malze zieht Hamburg eine beträchtliche Menge zu seinem Bedürfniß. Man handelt es da nach Last von sechzig Faß. Das königsberger Malz ist seiner Güte wegen weit und breit berühmt. Stralsund verschifft jährlich viele tausend Last nach Schweden, Bremen, Lübeck u. a. Das Malzmachen macht in dieser Stadt ein sehr altes und beträchtliches Gewerbe aus. Auch aus Danzig wird sehr viel Malz verschifft. Dieß wird hier nach großer Last von neunzig Scheffeln gehandelt. In England kauft man die Waare nach Seam, die acht Bushels oder Scheffel halten. Uebrigens soll das gute Malz schön rein, wohl trocken, und von starkem, aber dabey angenehmen Geruch seyn. Das gedörrte Malz muß fein im Trocknen liegen, weil es sonst gar leicht einen übeln Geschmack annimmt.

Malzgarn, oder Moldsgarn, ein grobes Garn, das in der Grafschaft Ravensberg in Westphalen gesponnen, und sehr häufig ausgeführt wird. Ein Molt wird zu zwölf Stück gerechnet. Das 3 bis 4 Centnergarn, das will sagen, wovon dreyhundert Molt 3 bis 4 Centner wiegen, wird zur feinsten, und das, so über 4 bis auf 6 1/2 Centner wiegt, zur mittlern Sorte gerechnet. Die letztere

tere kostet an Ort und Stelle acht bis neun und sechzig Thaler; die andere einige Thaler mehr, für hundert Molt. Der größte Theil von dieser Waare geht in fremde Länder, besonders in das Bergische, nach Elberfeld und Holland. Man zieht dieses Garn von Minden an der Weser, u. s. w.

Mambu, s. Bambu.

Mameriatis, s. Mallemolles.

Mamotbani, weisse baumwollene ostindische Nesseltücher mit Streifen, die die Franzosen aus Bengalen holen. Sie liegen drey Viertel bis fünf Sechstel eines französischen Stabs breit, und achte lang.

Mamoudis, oder Mamodies, eine Art Kammertuchs, die aus dem Morgenlande zum Handel gebracht wird. Man erhält sie besonders über Smyrna von Mecka. Das Gewebe ist in Stücken von 20 bis 22 Pariser Ellen. Auch giebt man diesen Namen einer gewissen Gattung gedruckter Kattune und gemalter Zitze, welche von Surat aus Ostindien zum Handel kommen. Die dänische asiatische Gesellschaft liefert welche, die 21 bis 22 kopenhagner Ellen lang, und 1 Elle und 3 Achtel bis 5 Sechzehntheil breit; eine feinere Sorte von gleicher Breite und Länge; wie auch 5 Viertel bis eine Elle und 3 Achtel breit, in Stücken von 20 und einer halben, bis 21 und einer halben Elle. Ferner, 6 Viertel breite, sechs bis sieben und zwanzig Ellen lang, und feine Mamodies, 5 Viertel breit, und 20 Ellen lang.

Manchester, franz. Velours de coton, englisch Velveret, ein sammetartiger Zeug, der aber aus Baumwolle gewebt wird. Zur Grundkette, zum Einschlag und zur Pole wird gezwirntes Baumwollengarn erfodert. Nur bey den geringern Sorten wird des Preises wegen zur Kette Leinengarn genommen. Die Fäden des Einschusses sind bey dieser Zeugart jederzeit die feinsten, damit sie beym Weben das Rauhe des Manchesters binden, und die rauhen Fäden nicht zu weit aus einander stehen mögen. Zum gröbsten Manchester nimmt der Weber solch Garn, wo etwa 8 oder 9 Stück aufs Pfund gehen. Zur Kette gehören ungefähr tausend, und zur Pole die Hälfte so viel Fäden. Dieses Verhältniß wird durchaus bey allen Arten des Manchesters beobachtet. Die mittlern Sorten verlangen schon solches Garn, wo 12 Stück oder Strehn aufs Pfund gehen. Die feinsten endlich werden aus solchem Garne verfertiget, wo 18 bis 20 Stück ein Pfund wiegen.

Bey diesen letzteren werden 2000 Fäden zur Kette genommen. Wenn die Waare vom Weberstuhle kömmt, wird sie mit Seife und warmen Wasser gewaschen, auch wenn sie sehr fein ist, auf die Bleiche gelegt. Hierauf kriegt sie der Färber in die Hände, der sie vollends zurichtet. Den meisten und vorzüglichsten Manchester liefert uns England, besonders die Städte Manchester und Norwich. Die Waare ist eine halbe englische Yard breit, und in Stücken von 18, 30, auch wohl 36 Yards. Die Preise sind von 3 1/2 bis auf 10 Schillinge und darüber. Die ordinairen Sorten haben nur glatten, die feinen aber geköperten Grund. Man hat Manchester von allen Farben, aber ausser dunkel- und lichtblau, violett, aschgrau, braun und gelb, sind die übrigen nicht ächt, sondern verschiessen und werden fleckigt. Auch Frankreich liefert jetzt sehr guten Manchester, der dem englischen wenig nachgiebt. Die Fabriken zu Rouen sind in diesem Fache berühmt. Hier hat ein gewisser Herr Holker eine der schönsten Anstalten dieser Art mit großen Kosten zu Stande gebracht. Es arbeiten darinnen mehrentheils englische Arbeiter. Alles ist ganz auf englischen Fuß eingerichtet, und auch beym Maschinenwesen sind keine Kosten gespart worden, um der Waare durchaus die schöne Zurichtung zu geben, die bekanntlich der englischen eigen ist. Dieses Institut wird jetzt unter der Firma von Guillibaut & Compagnie betrieben. Auch zu Sens, in der Generalität von Paris, ist eine königliche Manchesterfabrik, wo diese Waare in Menge und von schöner Güte gewebt wird. Nicht weniger zu Bolbec und Yvetot, beyde in der Normandie. In diesem letztern Orte, der nur sieben Meilen von Rouen liegt, werden nicht nur glatte Velverets, oder Manchester, auch petits Velours, sondern ebenfalls gestreifte, Velours canélé sur coton, Velours tramé de velours génois, u. s. w. verfertiget. Die Waare wird häufig sowohl im Reich als im Auslande abgesetzt. In Deutschland sucht man jetzt den Manchester hier und dort nachzumachen. Berlin liefert Manchester für die preussischen Staaten, (wo die ausländische Waare zum inländischen Verbrauch verboten, und nur in gewissen Provinzen, z. E. Schlesien, zur Wiederausfuhr einzuführen erlaubt ist) aber die berliner Waare kömmt doch in keinem Betracht der englischen gleich. In der Dau-

erhaf-

erhaftigkeit, der Zurichtung und der Farbe ist noch ein gar großer Unterschied; der Preise nicht zu gedenken.

Mandarines, ostindische Zeuge, die die Franzosen zuweilen nach Orient zu Verkauf bringen.

Mandeln, Amygdalae, sind die bekannten länglicht-herz- oder eyförmigen, auch bald längern, bald dünnern, bald dickern Kerne aus der Nuß des Mandelbaums. Dieser wegen seiner großen und frühzeitigen Blüte, auch des übrigen Wuchses und Ansehens wegen so vorzügliche Baum wird bey uns und überall aus dem Saamen erzeugt, und hernach durch das Pfropfen in der Frucht gar sehr verbessert. Er wächst in dem wärmern Asien, einem Theile von Afrika und selbst noch in dem südlichen Europa wild, und gelangt da zu einer ansehnlichen Größe und verhältnißmäßigen Dicke. Seine Rinde ist dunkel aschgrau. Die Blätter sind kahnförmig, wechselweise an dünnen Stielen vertheilt, lang und schmal, an beyden Enden zugespitzt, und fein gekerbt. Die Blüte, welche blaßroth und rosenförmig ist, auch eher als die Blätter zum Vorschein kommt, ist gemeiniglich die erste unter unsern Baumblüten. Sie hinterläßt eyförmige, kurzgestielte Früchte, die mit einer dünnen, wolligen und gefurchten, grünen Schaale überzogen sind, und in wärmeren Gegenden im August, bey uns aber im Oktober reifen. Der Baum wird jetzt auch in der untern Pfalz, an der sogenannten Bergstraße, und in mehrern rheinländischen Gegenden mit so gutem Erfolge gezogen, daß ein ansehnlicher Vorrath zum Handel geliefert werden kann. Die bey uns gezogenen Mandeln von der süßen Art werden meistens frisch genossen, und sind sehr schmackhaft. Die ganz jungen und grünen werden auch wie die Aprikosen samt der Schaale eingemacht. Hierbey ist jedoch zu merken, daß in manchen Gegenden nur die frischen Mandeln gut sind, beym Trocknen aber von ihrer Güte verlieren, davon sich an andern Orten wieder gerade das Gegentheil zeiget, indem hier die frischen schlechten Mandeln durch das Trocknen sich verbessern, wenn sie vorher wegen der Lage des Bodens, der ungünstigen Jahrszeit, Witterung und anderer Zufälle halber nicht recht süße geworden sind. Ob nun gleich, wie schon gesagt, hier und dort in Deutschland, besonders in der Pfalz, um Türckheim, Landau, Bamberg ꝛc. Mandeln gewonnen werden.

den, so lassen wir uns doch den größten Theil von denen, die wir zu unserm Verbrauch nöthig haben, aus Spanien, Italien, von der Insel Majorka, der barbarischen Küste und aus dem südlichen Frankreich zuführen. Die Hauptsorten, welche zum Handel kommen, sind: Lange Mandeln, die beste und theuerste Sorte, kömmt von Mallaga. Die aus der Alpujarra werden zu Alicante geladen. Valenzer Mandeln sind auch im Handel sehr gesucht; diese müssen schön groß und breit ausfallen. Man erhält sie gleichfalls von Mallaga. Comtatsche Mandeln kommen in weissen, eyrunden Körben von Avignon und Marseille. Ambrosin-Mandeln liefert Italien; diese sind schön lang, dick und von angenehmen Geschmack, folglich vorzüglicher, als die sogenannten Commun- oder gemeinen Mandeln. Die letztere Art erhalten wir aus Appulien, Sicilien und mehreren Gegenden Italiens. Provenzer Mandeln machen eine Mittelgattung aus, die den Communmandeln ziemlich gleicht, ausser daß sie nicht so dick ausfallen und länglichter sind. Sie werden am häufigsten um Aix, Riez, Wallensole, Greoux, Puimoisson, Draison, Moustiers u. s. w. gewonnen. Die barbarischen endlich, welche in kleinen Körben, oder länglicht geflochtenen Kabassen über Marseille und Venedig zu uns gebracht werden, sind die kleinsten, unansehnlichsten und wohlfeilsten unter allen. Die neapolitanischen werden von Bari, Scilla und Otranto in ausserordentlicher Menge verschifft. Die aus Appulien und Sicilien heißt man im Handel runde oder dicke Mandeln, weil sie gegen die valenzer oder provenzer, welche schon mehr platt und flach sind, rund aussehen. Die meisten runden oder dikken Mandeln werden von Livorno, Triest und Marseille zugeführt. Die recht großen runden sind die besten. Aber man mischt gemeiniglich kleinere darunter, und schickt sie uns so zu. Sicilien verkauft seine Mandeln nach Cantara zu 5, 6, auch wohl mehr Oncie, wenn etwa die Erndte nicht gar ergiebig gewesen. Die Einschiffung geschiehet zu Catania, Castel d'Jaci, Augusta, Girgenti und Termini. Die Unkosten bis an Bord belaufen sich auf 4 bis 6 Tari für jeden Cantar. Das meiste von dieser Sorte wird nach Genua, Livorno, Venedig, Triest und Marseille ausgeführt. Von bittern Mandeln liefert uns Holland

land die meisten, dieses zieht sie aber selbst aus Sicilien und von der barbarischen Küste. Die bittern sind gemeiniglich wohlfeiler im Preis, als die süßen. Mandeln in feinen Schaalen, ital. Mandorle in scorza molle, auch Mollese oder Sottile, ziehen wir aus Sicilien, dem Genuesischen und aus Provence. Die Franzosen nennen diese Art Amandes en coques, en coquilles oder à cracquer. Die dünnschäligsten, frischesten und dabey recht großen sind die vorzüglichsten. Gute Mandeln überhaupt müssen schön gelb von Farbe, inwendig weiß und hart, dabey nicht runzlicht, oder ausgetrocknet, von Würmern angefressen, zerstückt und staubicht seyn, sondern frisch, ganz, und durch und durch rein. Man muß sie von Zeit zu Zeit durchsieben lassen, und immer reinlich halten. Neue Mandeln sind übrigens beständig besser, schmackhafter und höher im Werth, als ältere Waare. Ueberhaupt aber haben nur die die erforderliche Güte, welche einen angenehm süssen, fetten öhligten Geschmack, und keinen Nebengeruch geben, auch mit einer hellgelben glatten Haut versehen sind. Die hingegen, so äusserlich sehr blaß, weißlich oder schwärzlich, runzlicht, aufgesprungen oder geborsten sind, innerlich aber mehr gelblich als milchweiß aussehen, dabey zäh, weich, oder durch Erhitzung angegangen und ranzig geworden, taugen nicht. Mallaga schickt seine Mandeln in Fässern von 12 Arroben zum Handel. Zu Marseille handelt man die Mandeln in ganz dünnen Schaalen nach der doppelten Emine von ungefähr 60 Pfund; die halbfeinen aber, oder die in dickern Schaalen, nach Charges. Zu Livorno nach 100 Pfund, zu so und so viel Pezze. Hamburg verkauft die Mandeln, nämlich die valenzer und provencer, nach 100 Pfund in Kurant, mit 20 Procent in Banko, und 8 und 2 Drittel Procent Rabat; die langen zwar eben so, doch ohne Rabat. Zu Amsterdam giebt man sowohl auf die süßen, als auch auf die bittern Mandeln folgende Thara: Auf Säcke oder Ballen, die 150, bis 200 Pfund halten, 4 Pfund; auf die aber, so 4 bis 500 Pfund wiegen, 6 Pfund. Auf barbarische Mandeln, welche in Körben oder Kabassen sind, 12 bis 15 Pfund Thara. Bey Schiffsbefrachtungen rechnet man 10 Fässer, jedes von etwa 400 Pfund mallagaische, oder 36 Quintales alicantische Mandeln, für eine Last. So-

wohl die süßen als auch die bittern Mandeln werden häufig in den Apotheken, wie auch von Zuckerbäckern, Konditorn und Köchen verbraucht. Endlich so läßt sich auch das harte, dunkelbraune und zuweilen schön geaderte Holz der Mandelbäume zu allerhand eingelegten Arbeiten brauchen. Es war eine Zeit, wo insonderheit die daraus verfertigten Tobaksdosen sehr beliebt waren. Das aus den Mandeln gepreßte frische Oehl wird häufig in den Apotheken angewandt. Auch die äussere Hülse der Mandeln enthält noch etwas Oehl, so daß die Weibspersonen, die in Frankreich und Italien die Mandeln aushülsen, öfters diese Schaalen zur Bezahlung für ihre Mühe übernehmen, und solche zum Feueranzünden gebrauchen.

Mandibulae Lucii piscis, s. Hecht.

Mandragora, s. Allraunwurz.

Mandrenaque, eine Art Leinwand, deren Kette aus Baumwollengarn, der Einschlag aber aus Fäden von Palmblättern gemacht wird. Die Bewohner der philippinischen Inseln verfertigen viel davon, und treiben damit im Lande und ausserhalb einen ansehnlichen Handel.

Mandrise, ein feines ausländisches Holz, das man über Holland von der Insel Madagascar bringt. Es ist schön grün geadert, und wird zu eingelegten Arbeiten angewandt.

Mangiaguerra, ein dicker und gedeckter, oder dunkelrother Wein, der im Königreich Neapel um den Mongibello herum gewonnen wird.

Mangold oder Mangolt, ist der Name, den man bey uns unterschiedlichen Kräutern giebt. So nennt man Mangold in manchen Gegenden, den Brißkohl, Beta alba, rothen Mangold, Beta rubra, die rothen Rüben; sauren Mangold, Lapathum acetosum, den Sauerklee; schmierigen Mangold, die Gattung, welche unter dem Namen: guter Heinrich, noch öfterer vorkommt; wilder oder spizziger Mangold, so auch Grindwurz, Lapathum acutum, heißt, wächst allenthalben auf den Wiesen und an feuchten Stellen. Die Wurzel hiervon wird innerlich und äusserlich in der Medizin gebraucht. Vom Hirschmangold sehe man das Nöthige unter dem Titel: Lungenkraut.

Manicordiendrath, ein sehr dünner Messing- oder Eisendrath, der zum Beziehen der Klaviere, Spinette, Zittern und anderer musikalischen Werkzeuge gebraucht wird.

Manillen; franz. Manilles, heißt

heißt man beym Negerhandel messingene Ringe, die die Schwarzen zur Zierde an Armen und Beinen gebrauchen. Es giebt deren einfache und auch doppelte, glatte und gravirte rc. Sie sind ein Hauptartikel beym afrikanischen Handel. Die Holländer handeln stark damit nach Afrika, Amerika und Ostindien. Man handelt sie nach der Zahl und auch nach dem Gewicht.

Maniocmehl, so auch Cassavamehl heißt, ist das Produkt einer Staude, die durch ganz Amerika sehr gemein ist. Sie wächst 7 oder 8 Fuß hoch, und Ärmsdick. Es giebt eine weisse und auch eine rothe Art. Ihre Wurzeln sind es, welche zum Mehl benutzt werden. Wenn man merkt, daß sie die gehörige Reife haben, reißt man die Stauden samt den Wurzeln aus der Erde. Die Negern schaben die Rinde davon mit einem Messer ab, und werfen die Wurzeln in Becken, die mit Wasser angefüllt sind, und waschen sie darinnen sauber ab. Hierauf bedient man sich einer kupfernen Reibemaschine, wo sie zu Mehl wie grobe Sägespäne gemacht werden. Man bringt sie unter die Presse, wo der Saft, welcher unnütz, ja wohl gar schädlich seyn soll, ausgedrückt wird. Was nun nach dieser Verrichtung übrig bleibt, ist das Cassava- oder Maniocmehl, dessen man sich durch ganz Amerika zu Brode bedient. Die Kuchen oder Brode, welche man durch verschiedene Handgriffe an der Sonne und über dem Feuer bäckt, sind 3 oder 4 Linien dick, und halten etwa ein paar Pfund im Gewicht. Das Inwendige bleibt weiß wie der Schnee, die Seiten aber sind von einer blassen Goldfarbe, die zum Appetit reizt. Es kann sich sehr lange halten, wenn es nur an einem trocknen Orte verwahrt, und zuweilen in die Sonne gesetzt wird. Es giebt übrigens eine gute und gesunde Nahrung ab. Selbst die Europäer, die sich nur erst daran gewöhnt haben, finden es hernach schmackhaft und zuträglich.

Manna, Eschenmanna, Manna officinalis, ein natürlicher widrig süßer, etwas scharfer, schleimiger, seifiger, entweder weisser, oder blaßgelblicher Saft, der theils von selbst aus seiner eigenen Baumart, der Esche in den wärmeren Gegenden von Italien, wie auch in Spanien rc. im Monat Julius und bey der heissesten trockenen Witterung entstehet, theils daraus nach dem Einschneiden in die Rinde und den Splint, im folgenden Monate herausbringet.

Man bemerket daran keinen andern als einen etwas widrigen schwachen Geruch, auch den Saft in seiner ersten Gestalt eines dünnen Wassers, oder auch einer etwas dickern Feuchtigkeit, welche nach und nach gerinnet, und nachdem sie an den Bäumen trocken geworden ist, und man sie mit hölzernen Messern davon abgeschabt hat, in der Sonne völlig trocken gemacht wird. Die Sammlung dieses Produktes macht bey den Landleuten in Sicilien, im Neapolitanischen, in Calabrien, um Gallipoli und Tolfa, im Toskanischen in der Maremma, im römischen Gebiet, u. s. w. eines ihrer gewöhnlichsten Geschäfte aus, welches sich in zwey Perioden abtheilet. In der ersten, die vom Junio bis zu Ende Julii gehet, fließet der Mannasaft hell, dünner und von selbst bey trockenem Wetter, er gerinnet in große und kleine, längliche oder rundere, weisse, blasse, weißgelbliche Körner, welche bey eben der Witterung des Morgens sehr früh mit hölzernen Messern von den Blättern und Stielen, wie auch von den jungen Zweigen abgenommen werden: wenn nämlich vorher kein Regen oder starker Thau gefallen ist. In der zweyten darauffolgenden Periode wird derselbe Baum zu Ende des Julii in der Rinde des Stammes durch tiefe Einschnitte verwundet, da dann der Mannasaft stark, aber dicker herausquillt, sich in kleine Klumpen und Körner zusammensetzt, und nach ein paar Tagen auf vorbesagte Art eingesammelt wird. Diese Manna ist dicker, fetter und dunkler von Farbe, als die erstere. Die Landleute bohren auch noch Löcher in die Rinde, in die sie feine halbe hölzerne Röhrgen oder auch starke Strohhalme stecken, an denen sich die ausfließende Manna in reinern und feinern Tropfen anhängt und verdicket. Diese Gattung wird für besser gehalten, und gilt auch höher im Preis, als die andern. Die Gegenden in Sicilien, wo sich die Mannabringenden Bäume in Menge befinden, sind besonders Tusa, Cefalu, Capaci, Gibilmanna, Cinisi und Geraci. Die Art, welche von den Fremden am meisten gesucht wird, fällt in den Wäldern bey Coronia; dieser giebt eine andere, die um Geraci, zwischen Catania und Taormina gesammelt wird, an Güte wenig nach.

Die tauglichsten Bäume zu Hervorbringung der Manna sind die, welche an abhängigen Bergen gegen die Morgenseite stehen, weil solche Früh von der Sonne er-

erwärmet, und nach Mittag vom Schatten erfrischt werden, wodurch die hervorgeschwitzte Manna zu der gehörigen Festigkeit gelangt. Ausser den Bäumen dieser Art, welche ohne Kultur in Sicilien wachsen, werden auch viele durch fleißigen Anbau gezogen. Die Einwohner pflanzen solche, wie die Weinreben, 7 bis 8 Fuß von einander entfernt, damit sie unter den ersten zehn Jahren, wo sie noch keine Manna liefern, wenigstens den Weinreben eine Stütze abgeben.

Die Sicilianer machen einen Unterschied zwischen der Manna, die von wilden, und der, welche von angebauten Eschenbäumen kommt. Diese hier nennen sie Manna in cannoli, Manna di corpo, auch Manna cannelata, Manna spontanea, Manna eletta; jene aber Manna forzata, Manna in frasca, Manna in sorte, die besonders auf den Gebirgen gewonnen wird. Die erstere Art, welche, wenn sie noch frisch und neu ist, sehr weiß aussieht und lange Röhren hat, ist die, welche aus den jüngern Zweigen der Bäume von selbst hervorquillt. Sie wird in viel geringerer Menge gewonnen, und gilt auch viel höher im Preis, als die andere.

In der Handlung giebt man jetzt der sicilianischen Manna den Vorzug vor der calabrischen. Sie ist trokkener und nicht so fett wie die aus Calabrien, daher sie sich besser hält. Ausserdem hat der Anbau in diesem letztern Lande nachgelassen, in Sicilien aber hat man sich seit einer gewissen Zeit stark darauf gelegt, und die hiesigen Einwohner haben nicht nur ihre Landgüter, sondern sogar die Gärten mit Eschbäumen bereichern wollen. Der Preis dieses Produktes an Ort und Stelle hängt von der Beschaffenheit der Erndte ab. Der Rottolo gilt zu Palermo und Cefalu, wo die Ladung geschiehet, gemeiniglich 4 bis 8 Tari. Das meiste von diesem Artikel geht nach Livorno, Venedig, Genua und Marseille, wie auch nach Triest.

Zu Marseille wird diese Waare nach Pfunden zu so und so viel Sous, und zwar die sicilianische mit 7 bis 8 Procent, die calabrische aber mit 6 Procent Disconto gehandelt.

Man bringt die Manna in dreyerley Sorten zum Handel. Manna cannelata, ist in rohrförmigen langen Stücken, und schön rein. Sie gilt dreymal so viel als die gemeine. Manna in lagrime, giebt dieser nicht viel nach, und soll in halbzölligen weißlichen Stücken, oder

reinen schneeweissen Körnern oder Tropfen seyn. Diese ist eigentlich aus der calabrischen Manna ausgelesen. Manna commune, oder: in Sorten, ist die geringste und wohlfeilste. Sie ist in Klumpen, die bald grösser bald kleiner sind, fällt lange nicht so weiß, als die erstern Sorten aus, und pflegt mit Unreinigkeiten vermischt zu seyn. Indessen muß man alle Manna, sie sey von welcher Gattung man wolle, so viel möglich weiß, rein, wohl trocken, frisch und in fester Massa wählen. Die hingegen, welche alt aussieht, eine gelbe oder bräunliche Farbe hat, zu sehr verhärtet, von Würmern beschädiget ist, und viel Unreinigkeit enthält, taugt nicht. Auch muß sie, wenn sie die gehörige Güte hat, zugleich auf der Zunge Spuren eines bitterlichen Geschmacks hinterlassen. So wie sich nun fette und flüssige Arten dieser Waare kaum über ein Jahr recht gut erhalten lassen, so dauert im Gegentheil eine Manna, die man gehörig zu wählen gewußt hat, 4 bis 5 Jahre.

Ausser den Stapelörtern in Sicilien läßt man den Artikel entweder geradezu von Tolfa, San Menajo und Galipoli, oder durch Zwischenhände von Civitavecchia, Venedig, Livorno, Genua, Triest und Marseille kommen. Die Manna wird häufig in der Medizin gebraucht. In Frankreich bedient man sich derselben auch, um den Tüchern einen schönen Glanz zu geben. Manna von Briançon, ist eine schlechtere Gattung, die hier und dort im Delphinate aus den Lerchenbäumen schwitzt, und meistens nur zur Verfälschung der bessern Sorten angewandt wird. Polnische Manna, heißt man den Schwadengrütze, einen sehr kleinen weißlichen Saamen, der in Polen und Litauen von einer gewissen Grasart (Festuca fluitans Linn.) gesammelt, und in Menge nach Danzig, Elbing und Königsberg verführt wird. Dieser Grütze giebt eine angenehme und sehr gesunde Speise aus.

Mannati, s. Seekuh.

Mannapaar, s. Salempuris und Moenemolam.

Manouf oder Manuf, eine Art Lein oder Flachs, die in Aegypten gezeugt, und zu Leinwand verwebt wird. Die Stücke halten insgemein 83 Fuß in die Länge. Es wird damit zu Cairo und Alexandrien ein ansehnlicher Handel getrieben. Der Flachs selbst geht häufig nach Marseille, Languedok und Spanien.

Mannsblut, s. Johanniskraut.

Manschetten, sind bekannte Handzierden, die aus allerhand Zeugen und Geweben, vornehmlich von Batist, Nesseltuch, Musselin, Flor, Filet, Entoilage, Kanten u. d. verfertiget werden. Die genähten verfertiget man zu Dresden, Berlin und Wien; die musselinenen glatten, streifigen, broschirten und brodirten in der Schweiz; die batistenen zu St. Quintin; endlich die Kantenmanschetten zu Alencon, Argentan, Valenciennes, Paris, u. s. w.

Mannstreu, Brachendistel, Walldistel, Eryngium, centum capita, Inguinalis, Carduus volutans, ein distelartiges, stachlichtes und überwinterndes Kraut, das hier und dort in sandigem Boden wächst. Die Blätter an den Stengeln kommen wechselsweise. Die Blumen aber bestehen aus fünf zurückgebogenen Blättern. Es giebt hiervon verschiedene Arten, z. E. Mannstreu, so an der Seekante wächst, Eryngium marinum, breitblätterichte mit weissen Blumen, mit violetfarbenen u. s. w. Die Wurzel von dieser Pflanze, welche auswendig schwarz, inwendig aber weiß aussiehet, wird in Apotheken gebraucht. Man macht solche, besonders in Italien, mit Zucker ein, und verschickt sie so.

Mantino, s. Taffent.

Maranhamtabak, s. Tabak.

Marcasit, s. Wißmut.

Marchais, baumwollene ostindische Zeuge, die die dänische Kompagnie von Tranquebar nach Europa bringt. Sie sind 1 Elle und 3 Achtel, auch wohl 5 Sechzehntheil breit, und 4 und 3 Viertel kopenhagener Ellen lang. Noch eine zweyte Sorte ist 10 Ellen lang, und nur 7 Achtel breit.

Marchey, s. Gingang.

Marchand, s. Kaffee.

Marchetten, oder **Marketten**, heißt man bey der Handlung das weißgebleichte Wachs in Tafeln und platten Stücken, welches in großer Menge aus unsern Seestädten nach Spanien, Portugal und Italien geschickt wird. Auch Venedig liefert sehr viel von diesem Artikel.

Marcipan, Panis Martianus, eine Art Confektes, so die Confektbäcker und Konditor aus Zucker, Mandeln und dergl. verfertigen.

Marder, Mustela fulva nigricans, russisch Kunizü, ein wildes Raubthier, das seinen Aufenthalt in den dicksten Wäldern hat, und sich von der Jagd erhält. Am meisten stellt es dem Geflügel, wie auch den Hasen und Kaninchen nach. Es giebt dessen zweyerley Arten. Die eine, welche man

man Steinmarder heißt, hält sich in Felslöchern und hinter altem Gemäuer auf; diese hat braune Haare und eine weisse Kehle. Die Baummarder hingegen halten sich in Buchen, Tannen und Fichten auf, haben eine gelbe Kehle, und lichtbraune, dichte und zarte Haare, daher man sie auch Edelmarder nennt. Ihr Pelzwerk wird geschätzt, obgleich nicht so hoch, wie das vom Zobel. Diese Thiere kommen gemeiniglich aus den unzugänglichen Waldungen nur alle zwey oder drey Jahre einmal heraus, und alsdann profezeyen die Landleute einen scharfen Winter. Die meisten Marderfelle liefern nun Cannada, die Hudson's-Bay und Rußland zum Handel. Das erstere allein schickt jährlich im Durchschnitt 36000 Felle, das andere aber 16000 aus. Zu Petersburg gilt ein Marderfell von der vollkommensten Art 3 Rubel, und von der schlechtern 2. Ein großer Sack mit Marderfellen kostet 80 Rubel. Man rechnet diesen Artikel mit unter das feinste Pelzwerk, und er wird von Kirschnern und Rauchwerkhändlern stark gesucht. Die amerikanischen Felle zieht man von London. Die von Albany gelten gewöhnlich auf diesem Platze 6 bis 9 englische Schillinge, das Stück. Die Waare wird mit 2 1/2 Procent Sconto gehandelt. Auch Sardinien liefert eine Menge Marderfelle. Die sardinischen kommen zwar in der Güte den nordamerikanischen nicht gleich, doch schätzt man sie wegen ihrer Feine, ihres Glanzes und der Dichtigkeit ihrer Haare. Die Farbe des Unterhalses muß schön gelb, die Spitzen der Rückenhaare, die Hüften, der Schwanz und die Schenkel schwarz seyn, wenn das Fell die gehörige Vollkommenheit erreicht hat.

Marée, heißt in Frankreich der frische Seefisch ohne Unterschied. Die Provinzen Normandie und Picardie sind die, welche die Hauptstadt und einen großen Theil des Reichs mit dieser Waare versehen.

Maräne, eine Gattung sehr schmackhafter Fische, die man unter die Lachse rechnet. Sie kommen theils frisch, theils auch eingesalzen zu Markte.

Margaranten, s. Granatäpfel.

Marga saxatilis, s. Mergel.

Margaritae, s. Perlen.

Margaritini, zu Venedig die feinen Glasperlen von mancherley Gestalt und Farbe, die zum Handel nach Ost- und Westindien, Afrika &c. gebraucht werden.

Margriettes, heißt man in Frank-

Frankreich, besonders in den Seestädten, gewisse Sorten der Glascorallen oder Perlen, die die Nummern 13, 14 und 15 führen. Sie haben alle drey dunkelblauen Grund, aber die ersten sind mit breiten, die andern mit schmalen gelben Streifen versehen, und die letzteSorte ist weiß gestreift.

Marguerite, zu Amiens, ein halbseidener Zeug von Wolle und Zwirn mit etwas Seide vermischt, der in den Hautelissefabriken gewebt wird.

Mariendistel, Meerdistel, Frauendistel, Carduus Mariae, Leucacantha, ein distelartiges Kraut, das sowol in Gärten wächst, als auch an ungebaueten Orten hervorkommt. Es hat daumensdicke Stengel, die weißlich von Farbe und inwendig hohl sind, und purpurrothe Blumen. Der Saame ist braun, glänzend und wie marmorirt. Das Kraut und der Saame, den man Stichkörner heißt, werden in der Medizin gebraucht.

Marienglas, s. Frauenglas.

Marienmilch, s. Siegelerde.

Marienmünz, s. Frauenmünze.

Marienschuh, s. Frauenschuh.

Marignane, eine starke und angenehme Gattung weisser Provenceweine, die ins Piemontesische und Genuesische häufig ausgeführt wird.

Marigni, eine Art französischer Leinen in Form der Bretagnes, die besonders nach Spanien geht.

Mariländischer Tobak, eine Hauptgattung des nordamerikanischen Blättertobaks, die die Provinz oder der jetzige Staat gleiches Namens in großer Menge nach allen Gegenden von Europa liefert. Man rechnet, daß jährlich über 300 Schiffe damit befrachtet, und gegen 100,000 Tonnen ausgeführt werden. Man unterscheidet diese Waare in feine gelbe Blätter, welche die feinste und theuersteSorte geben, in couleurtes Guth, und in reife rothe Blätter, so die Mittelsorte ausmachen. Endlich noch in bleiche und braune, oder die geringste Sorte. Der Artikel ist in Fässern von 1000 bis 1200 Pfund. Es wird hiermit zu Hamburg, Bremen, Lübeck rc. ein ansehnlicher Handel getrieben.

Markgräfler, s. Neckarwein.

Marly, heißt man beym Handel ein gitterförmiges Gewebe, welches von Zwirn, Seide, Wolle und Seide zusammen, oder Baumwolle und Seide verfertiget, und besonders von Frauenzimmern

mern zum Kopfputze, zum Ausnähen verschiedener Sachen, und was die zeugartigen Sorten betrift, auch zu Kleidungs-Stücken angewandt wird. Man hat weissen und schwarzen, enge und weit gegitterten, oder groben, mitteln und feinen Zwirn- und Seidenmarly, ganz seidene weisse und schwarze mit Mustern, oder sogenannte Marlyflöre, von welchen die gemeinen Zwirn-Marlysorten sich durch eine Anzahl Nummern von einander unterscheiden. Der gemeine Putzmarly ist in Stücken von 30 brabanter Ellen, und kömmt größtentheils aus Haarlem zum Handel. Marlyflor, Marlygaze, einen auf Marly gewebten weissen oder schwarzen Flor liefern uns Holland, Frankreich und England. Marlyzeug, ist ein dünner Zeug, halb Wolle und halb Seide, oder auch Baumwolle und Seide, der jetzt in Sachsen, zu Berlin, in Thüringen, u. s. w. in großer Menge verfertiget wird. Er ist 3 Viertel der leipziger Elle breit, und je dicker und seidenreicher er ist, desto dauerhafter. Auch soll er feinfädig und dabey recht dicht gearbeitet seyn.

Marlytressen, heißt man eine Gattung durchsichtiger goldener und silberner Borten, oder sogenannter Sommertressen mit Lahn durchwürkt, die zu Bordirungen auf Kavalierkleider, Pferdeschabraken und Kirchenornat gebraucht werden.

Marmelade, Schachtelsaft, Gelatina, Marmelada, ein Saft, so aus mancherley Früchten, als Johannisbeeren, Kirschen, Aprikosen, Quitten u. dgl. mit Zucker und Gewürzen wie eine Gallerte zubereitet worden, hernach in flache Schachteln gegossen, und als Confekt verbraucht wird. Die vorzüglichsten Sorten dieser Waare erhalten wir aus Frankreich und Italien. Unter den französischen Oertern sind Beziers in Languedok, Chinon in Touraine, Tours in eben dieser Provinz, wie auch Metz, eines von den drey Bißthümern, und Aix und Grasse in Provence hierdurch im Rufe. In Italien liefern Genua, Neapel, Florenz und Bologna vorzügliche Sorten dieses Artikels. Die Holländer bringen jetzt Marmelade verschiedener Art aus Ostindien, und stellen sie bey den jährlichen Auktionen zu Verkauf.

Marmor, eine sehr harte Steinart, die sich aber treflich glätten und poliren läßt, weswegen sie von den Bildhauern zu allerhand Arbeiten, und von den Baumeistern zu kostbaren Gebäuden ange-

angewandt wird. Es giebt Marmor von allen möglichen Farben, doch mehrentheils entweder bunt gemischt, mit Flecken besprengt, oder mit Adern durchzogen. Italien hat seine berühmtesten Marmorbrüche um Carrara, im Toskanischen um Prato, Pistoja, Stazzema, Leviglianо, Seravezza, u. s. w. Die Italiener geben diesen Marmorarten gar verschiedene, zum Theil sonderbare Namen, z. E. Parangone oder Nero antico, ist ein schwarzfärbiger, Mistio oder Persicchino, buntfärbiger; Bardiglio, Cipollaccio, auch Bigio antico, aschgrauer oder blaulichtgrauer; Baronazzo und Lumacchella antica, sind bunte Sorten. Broccatello, ein gelber roth geaderter. Viperino, Affricano &c. sind färbige Marmorarten. Bardiglio aus dem Thal von Romagna ist noch härter als der carrarische. Bey uns in Deutschland sind die blankenburgischen, sächsischen, kärntner, krainerschen, böhmischen, baadener und viele andere Marmorarten sehr geschätzt. Manche darunter kommen in der Güte dem allerbesten italienischen Marmor völlig gleich. Man bringt die daraus verfertigten Tischblätter, Kamingesimse und andere Artikel häufig zum Handel. Die Niederlage zu Blankenburg liefert alle mögliche Arten solcher Arbeiten von ein- und vielfarbigem, rothen, gelben, braunen, schwärzlichen, gestreiften, gefleckten u. s. w. Der Quadratfuß von Platten, so bis einen ganzen Zoll dick sind, kostet 18 Gutegroschen; von 1 1/4 bis 1 1/2 Zoll aber 1 Thlr. bis 1 Thlr. 6 Ggr. In Frankreich sind Charleville, Laval und einige andere Oerter in diesem Fache berühmt. Sie liefern eine ausserordentliche Menge Tischplatten, Kommodeplatten, Altarblätter, Balkons, Säulenwerke, u. d. nach allen Gegenden des Reichs und ins Ausland, und zwar von weissen, schwarzen, rothen, flachsblütfärbigen, jaspirten, geaderten, u. s. w. Das Material hierzu wird besonders in Provence zu St. Eutrope, Tolonet, Beaurecueil, St. Antonin, nicht weit von der Stadt Aix, und in Gascogne, Languedok, Bourbonnois und Roussillon gegraben. Aber Frankreich, ob es gleich mit vielen und vorzüglich schönen Marmorarten versehen ist, läßt doch noch eine Menge verarbeiteten Marmors aus Italien, besonders aus dem Genuesischen, Piemontesischen und Toskanischen über Marseille, Montpellier und Cette kommen. Selbst in der

Nähe

Nähe der französischen Marmorgruben wird viel italienischer Marmor verarbeitet.

Die französischen Marmorarten führen ihre Namen meistens von den Oertern, wo sie gewonnen werden; z. E. der Serancolin, Campan, Barbasan, Echet, Braiche, u. dgl. Serancolin ist isabellfarben, roth und agatfärbig; er bricht im sogenannten Goldthale (vallée d'or) im Bißthum St. Bertrand. Die Stücke sind alle nicht sonderlich lang, und halten nie über 8 bis 10 Fuß, aber die Art sieht ausserordentlich schön aus, und hat einen vortreflichen Glanz. Zu St. Beat in demselben Kirchsprengel sind noch andere schöne Brüche, von Marmor mit fleischfarbenem Grunde, rothen Adern und weissen Flecken, wie auch ganz weisser, der dem cararischen gleicht, gewonnen wird. Barbasan und Echet, ebenfalls in dieser Gegend, haben schwarzen Grund mit weissen Adern und dergleichen Flecken. Von diesen hier fördert man Blöcke zu Tage, die über 20 Fuß lang, und wegen der schönen Politur und ansehnlichen Grösse zu Säulenwerken sich gut schicken. Campan ist grün und weiß, roth, auch fleischfarben. Die Brüche von diesem liegen im Kirchsprengel von Tarbes. Die Gattung bricht in Stücken von eben so ansehnlicher Größe, als die vorigen.

Languedok hat seine Marmorbrüche an drey verschiedenen Orten. Nämlich nahe bey Cosne, bey Roquebrune im Kirchsprengel von Beziers, und eine Meile davon. Der nahe bey Roquebrune liefert rothen und weissen Stein, woraus bis 30 Fuß lange Säulen gemacht werden können. Der letztere Bruch aber ist des agatfärbigen Marmors wegen berühmt, woraus vortrefliche Tischblätter geschnitten werden. Dieser letztere Bruch ist schwer zu bebauen, indem die Adern sich gar oft verlieren, und hernach nicht ohne große Mühe wieder finden lassen. Der Marmor von Cosne ist gewöhnlich incarnat und weiß, zuweilen aber auch von anderer Farbe; auch dieser läßt sich der Länge und Sauberkeit wegen zu Säulen brauchen.

Der Marmor in Bourbonnois, dessen Brüche nicht weit von Moulins liegen, ist gelb, roth und blau.

Der aus Provence ist zum Theil dem spanischen Broccatello gleich. Die vornehmsten Brüche sind bey Aix, Tolonet, Beaurecueil, St. Antonin, ꝛc. Die Art, welche aus dem Hügel St. Eutrope gebrochen wird,

ist

ist eine Breccia, die ungemein hart, und fast ganz agatisirt scheint; doch läßt sich mit Scheidewasser der Stein völlig auflösen. Man macht aus diesem Gestein schöne Kamingesimse und Tafelblätter. Der Marmor um Tolonet hat gelben Grund mit braunen und schwärzlichen Flecken. Es ist eine Art Poudding, wie der St. Eutrope, aber die Farben sind lieblicher und nicht so abstechend. Er nimmt eine sehr feine Politur an, und giebt dem besten ausländischen nichts nach. Der von Beaurecueil kommt dem vorhergehenden ziemlich gleich; aber der St. Antonin läßt sich seiner Härte wegen schwerer verarbeiten.

Spröden Marmor, heißt man den, der ein sehr feines Korn hat, aber leicht springt; dieser ist gemeiniglich gegen 5 Procent leichter im Gewicht.

Weicher Marmor ist der, welcher sich gut schneiden und bearbeiten läßt, auch eine vorzügliche Politur annimmt.

Fehler am Marmor sind, wenn er Knoten, oder sogenannte Nägel, Schmirgelstellen u. d. hat, die schwarze Flecken bilden, oder Ungleichheiten hervorbringen. Diese sind besonders dem weissen eigen, und lassen sich nicht eher entdecken, als bis der Meissel daran kömmt.

Auch das Lüttichsche, die pyrenäischen Gebirge und mehrere Gegenden geben vortreflichen Marmor. Bekanntlich sind jetzt überall die Marmorbrüche ein landesherrliches Regal. Uebrigens müssen wir hier noch beyfügen, daß im Koburgischen und Sachsen-Meinungischen jährlich viele Millionen kleiner Marmor- oder Steinkugeln auf dazu eingerichteten Mühlen verfertiget, und meistens über Holland als Ballast nach beyden Indien verführt werden. Man verkauft sie nach Tausenden, und es ist ein sehr wohlfeiler Artikel, indem das ganze Tausend zu 40, höchstens 70 Kreuzern in Reichsgeld gehandelt wird. Doch ist er für die Gegend nützlich. Alle Marmorarten werden nach dem cubischen Fuß, der gegen 200 französische Marcpfunde wiegt, gehandelt, und auch so in Seefracht bedungen. Gewöhnlich rechnet man 10 Fuß auf die Seetonne.

Marnewein, s. Champagner.

Marockanisch Leder, **Saffian**, eine Art Leder, welche aus Ziegen- Bock- und Lämmerfellen, am schönsten in der Levante, auf der Insel Cypern, zu Diarbekier und an mehreren Orten in Kleinasien verfertiget, und in

in Menge zum Handel gebracht wird. Die Zubereitung geschieht ohngefähr so: Die Felle werden eingekalkt, enthaart, in eine Lauge von Sumach und Galläpfeln, endlich wieder in eine andere von Kleyenwasser und Honig zur Gährung gebracht, und zuletzt entweder schwarz, gelb oder anders gefärbt. Die schwarze Sorte wird in Spanien und auch zu Rouen in Frankreich recht gut nachgemacht, unter den buntfärbigen aber giebt man der levantischen Waare den Vorzug. Seit einigen Jahren liefert Bischweiler im Elsaß rothen Saffian von treflicher Art. Unter den deutschen Fabriken, die diese Waare verfertigen, verdienen die zu Lübeck die erste Stelle. Man macht jetzt in dieser Stadt schönen rothen, gelben, blauen, violetten Saffian und von andern Farben mehr. Das Gewicht der Felle ist nach Beschaffenheit der Sorte und Güte der Waare verschieden. Es giebt ihrer, die nur 3/4 bis 1 und 1/4 Pf. wiegen, und auch wieder solche, die 2 bis 3 Pfund im Gewicht halten. Unter den auswärtigen Städten treibt Livorno einen ansehnlichen Handel mit diesem Artikel, insonderheit mit rothem und gelbem Marockin von der barbarischen Küste, mit rothen, gelben und andern Sorten aus Tunis, u. s. w. Hier handelt man ihn nach dutzend Fellen. Zu Hamburg verkauft man den rothen Marockin nach Dutzenden, den gelben aber nach Dechern. Auch Ragusa, Scutari, Patrasso, Missilonghi, Corfu und Dolcigno sind dieser Waare und des damit verbundenen Handels wegen im Rufe, und führen viel davon, insonderheit nach den Häfen am mittelländischen Meere, aus.

Marocco, eine Art Schnupftobak, so aus maryländischen Blättern verfertiget wird. Man macht ihn besonders zu Offenbach und Frankfurt am Mayn, ꝛc.

Marocs, oder Raz de Maroc, serscheartige wollene Zeuge, die insonderheit zu Rheims, und noch an einigen andern Orten in Champagne häufig gewebt werden. Es giebt verschiedene Gattungen, wozu bald lauter spanische, bald auch nur feine französische Wolle genommen wird. Man hat z. E. sogenannte Marocs lissés, oder ungeköperte; Marocs croisés, oder mit Köper; Marocs lissés seconds fins, und Marocs lissés superfins; ferner, Marocs primes Segovies lissés, und Marocs primes Segovies superfins; endlich noch Marocs croisés primes Segovies, und Croisés primes Segovies superfins. Diese letztern sind die feinsten

sten

sten und theuersten. Die Stücke halten 45 bis 50 fr. Ellen. Man macht jetzt alle die vorbenannten Sorten auch zu Rethel, das 9 Meilen von Rheims liegt, nach. Die Waare geht häufig nach Spanien, Portugal und Italien; ein großer Theil wird auch nach Lyon geschickt, und von da weiter nach der Provence, nach Languedok und nach Italien ausgeführt. Noch ein anderer Theil findet seinen Vertrieb auf den Märkten zu Giubray, Falaise, Bourdeaux, Caen und Beaucaire.

Maronen, s. Kastanien.

Marouchin, s. Pastel.

Marrubium, s. Andorn.

Mars, s. Eisen.

Marschaux, s. Tapeten.

Marseillische Tapeten, eine Gattung solcher Zeuge, die im Galeerenarsenal zu Marseille verfertiget werden. Man mahlt sie hernach mit Oehlfarben, und druckt darauf. Die Stücke halten 8 pariser Ellen, und sind 3 Fuß breit. Man hat ihrer von allen möglichen Mustern und Preisen.

Marsolin, italien. Marzolino, eine vorzügliche Gattung italienischer Käse, die aus dem Toskanischen zum Handel gebracht wird.

Martagum, s. Goldwurz.

Martensholz, oder St. **Martinsholz**, eine geringere Gattung Rothholz, die uns die Engländer zuführen. Sie gilt nur den dritten Theil so viel, als Guinea-Rothholz, ist aber doch noch besser als Rothholz von Angola und das sogenannte Braziletto. Die Waare wird in England nach Ton von 20 Centnern gehandelt. In Holland macht man daraus zweyerley Sorten. Die eine davon enthält Stücken, welche 20 bis 25 Pfund im Gewicht halten, die andere aber kleine dünne Stücken, länglichte Stöcke oder Prügel und sogenannte Stockvishölzer. Diese letztere Art ist die geringste und zugleich wohlfeilste. Man handelt den Artikel in Holland nach 100 Pfund; er gilt gewöhnlich 17 bis 18 Gulden Kurantgeld.

Marvella, ein spanischer Wein, der in der Gegend um Mallaga, aber an der See in den Thälern gebauet wird. Er ist feiner, leichter und besser von Geschmack, als der eigentliche Mallaga, und gleicht mehr dem Madera.

Marum, auch Marum verum, s. Mastichkraut.

Marzemino, eine Gattung Tirolerweins, welche um Tramin an dem Etschfluß gezeugt wird. Ist röthlich von Farbe, und eine der angenehmsten Sorten unter diesen Weinen.

Mascarenpfeffer, s. Pfeffer.

Maschanzger, eine überaus schmack-

schmackhafte Gattung Aepfel, die Tirol hervorbringt, und die weit und breit verschickt werden.

Maslasch, heißt man in Ungarn die Sorte Tokayer, welche das Mittel zwischen dem Ausbruch und gemeinen Tokayer hält.

Mascoli, ein lieblicher süßer Wein, der in Sicilien gezeugt wird.

Maske, Larve, l. Larva, it. Viso artifiziale, eine Art falscher Gesichter, welche man vornimmt, wenn man sich verstellen will. Die vorzüglichsten sind von feiner Leinwand, die schlechteren von Pappe gemacht. Jene liefert uns Italien, besonders Venedig, diese aber Frankreich, vornehmlich Paris und Rouen. Man hat ihrer von hunderterley, zum Theil sonderbaren Gestalten, als z. E. weisse und auch rothe Dominolarven, ganz schwarze; natürliche, die die Italiener Visi naturali nennen; Bauernmasken, Visi per rustico; Polackenlarven, Visi per Polacco, die auch für Ungarn und die meisten Nachbarn von Polen taugen; Harlekinlarven, Visi per Arlichino; Schäferlarven, Visi per Pastorello; Karrikaturen, u. s. w. Man hat auch halbe Gesichter, bloße Nasen, Bärte, und was sonst in dieser Art verlangt werden kann. Alle diese Artikel handelt man Dutzendweise.

Maslieben, Zeitlose, Bellis perennis *L.*, ein Kraut mit zusammengesetzter, regelmäßig runder Blume, die einen gesternten Teller hat. Es giebt hiervon eine größere Art, mit rothen, weissen, bunten, auch leibfarbenen Blumen, welche eigentlich nur zur Zierde in Gärten dient; die kleinere aber ist die, so man auf unsern Viehwaiden häufig antrift. Das Kraut von der letztern wird in der Medizin, besonders so lang es noch frisch ist, wider den Scorbut, die Blume aber als Kühlmittel gebraucht.

Massicot, nennt man das calcinirte Bleyweiß. Es wird zur Malerey verbraucht. Man hat davon unterschiedliche Arten. Das weisse Massicot, so nur ein wenig gelblich aussieht, kömmt von Bleykalk, oder Bleyweiß, das nur kurze Zeit im Feuer gewesen ist. Das gelbe von einem, das schon länger darinnen gehalten worden, und das goldgelbe von dem, bey welchem man das Feuer noch mehr getrieben hat. Wird der Grad und die Dauer dieses Feuers noch vermehrt, so erhält man die Menie, eine bekannte rothe Farbe. Diese liefern uns die Engländer am häufigsten,

sien, die übrigen Sorten aber die Holländer.

Massiv-Tressen, sind glatte und auch gemusterte silberne und goldene Drathtressen von ausserordentlicher Feine, und ganz durchsichtig gearbeitet, die viel leichter ins Gewicht fallen, als die gewöhnlichen. Sie sind auch noch einmal so hoch im Preise.

Mastiche, s. Mastix.

Mastichina, s. Mastix, wie auch den nachfolgenden Art.

Mastichkraut, Mastichina, diesen Namen giebt man unterschiedlichen Arten von Kräutern. Die eine, lat. Marum, auch Marum verum, hat das Ansehn einer Staude, mit kleinen und spitzigen Blättern, welche oben dunkelgrün, unten aber weißlicht sind, und einen scharfen auch flüchtigen Geruch, dabey einen bittern und scharfen Geschmack geben. Die Blüte ist leibfarben, auf diese folgt ein kleiner Saame, der aber bey uns nicht reif wird. Dieses Kraut ist den Katzen so angenehm, daß sie dasselbe, wenn sie seiner habhaft werden können, zerbeissen, zerschlagen und fressen. Das frische Kraut wird innerlich und äusserlich in der Medizin gebraucht. Es stärkt das Haupt, zertheilt die Flüsse und den Schwindel, dient den Augen, und stärkt sie. Die Blätter und Blüten kommen aus Spanien zum Handel. Eine andere Art Mastichkrauts ist die mit Thymianblättern. Diese letztern geben einen sehr angenehmen Geruch von sich.

Mastix, gummi Mastix, Mastiche, resina lentiscina, ital. Masticchina, ein blaßgelbes, helles und durchsichtiges Harz, das aus dem Mastixbaume (Lentiscus Pistacia) im heissen Sommer ausschwitzt, oder durch Einschnitte herausgezogen wird. Das meiste kommt aus der Levante und von verschiedenen Inseln des Archipelagus. Die beste und vorzüglichste Sorte liefert die Insel Chio, wo die Bäume mit Fleiß gezogen, und das Produkt mit größter Sorgfalt gesammelt wird. Der Baum wirft nicht, wie die mit ihm verwandten Arten, im Winter seine Blätter ab, sondern behält sie unverändert. Auch gehört derselbe zu der Pflanzenklasse, deren männliche und weibliche Geschlechtstheile auf abgesonderten Stämmen stehen. Man trift auch in Italien, Spanien und Niederprovence diese Art an: aber die Bäume geben da schon weniger Mastix, und sind auch überhaupt nicht so häufig. Man bringt von dem Harze zweyerley Sorten zur Handlung. Die schlechtere, oder das

Mastix in Sorten, ist unreiner und unansehnlicher, aber auch weit wohlfeiler, als die andere, das Mastix in Tropfen oder Körnern, Mastiechina eletta. Diese letztere ist eine ausgesuchte Waare, welche lauter reine, durchsichtige und schöne saubere Körner enthält. Man bringt das Mastix in Kisten von ein paar 100 Pfunden zu Markte. Wir erhalten es von Venedig, Livorno und Marseille. Es wird seiner trocknenden und zusammenziehenden Kraft wegen inn- und äusserlich in der Medizin gebraucht. Auch die Firnißmacher, Vergolder und andere Künstler wenden es zu allerhand Arbeiten an. Das Mastix wird zu Smyrna, wo man damit einen beträchtlichen Handel treibt, nach Kas von 70 Ocka gehandelt. Zu Livorno verkauft man diesen Artikel nach Pfunden zu so und so viel Lire.

Masulipatan oder Mazulipatan, heißt man in Frankreich eine Gattung baumwollener Schnupftücher, die von der Stadt gleiches Namens auf der koromandelschen Küste zum Handel gebracht werden. Es giebt darunter gestreifte, gemusterte, gemahlte, u. s. w. Sie sind alle in Stücken von 8 oder 12 Tüchern, und 1 halben französischen Stab bis 5 Achtel breit. Auch führt diesen Namen eine Art ostindischen Guingan, die sehr fein ist, und ebenfalls von den Franzosen aus Ostindien geholt wird. Manchmal heißt man auch Masulipatan eine Gattung Zitz, die bey den französischen Auktionen unter dem Namen Baroche bekannter ist. Man macht jetzt diesen Artikel in England, wie auch in Frankreich zu Bourges in Berry, Brive-la-Gaillarde, u. s. w. nach. Im Norden von Europa heißt man Mazulipatnams, baumwollene ostindische Schnupftücher, die die dänische asiatische Gesellschaft zu Verkauf bringt. Sie bestehen in folgenden Sorten:

Masulipatnams,	40	Punjams,	1 El. u. 3/8 bis 7 16theil	ins Quadr.
— — —	38	— —	1 El. u. 5 16theil bis 3/8	— —
— — —	36	— —	1 El. u. 3/8	— —
— — —	34	— —	1 El. u. 3/8 bis 7 16theil	— —
— — —	32	— —	1 El. u. 3/8	— —
— — —	30	— —	. . . .	— —
— — —	26	— —	. . . .	— —
— — —	24	— —	1 El. u. 5 16theil . .	— —
— — —	22	— —	1 El. u. 3/8 . . .	— —
— — —	20	— —	1 El. u. 1/8 . . .	— —
— — —	18	— —	1 El. u. 5/8	— —

Masu-

Masulipatnams, 16 Punjams, 1 El. u. 1/8 . . ins Quadrat.
— — — 14 — — 1 El. u. 1 16theil — —

Matalanga, eine Art spanischen Anies, die in Jaen gebauet, und häufig ausgeführt wird. Er ist grobkörnichter als der von Alicante. Man handelt ihn nach Fanegas.

Mataro, ein etwas rauher, rother spanischer Wein, der dem Portweine ähnlich ist, und für diesen oftermalen verkauft wird. Man gewinnt ihn in Katalonien.

Mater perlarum, s. Perlenmutter.

Mathematische Instrumente, Bestecke, u. dgl. worunter allerhand Geräthe und Werkzeuge für die Meßkünstler, Sternseher, Wetterbeobachter, Naturkündiger, ꝛc. verstanden werden, erhalten wir aus England, insonderheit von London und Birmingham, wie auch von Nürnberg, Leipzig, und aus dem Mayländischen von Cremona, Fino und Dongo. Deutschland besitzt in diesem Fache sehr geschickte Künstler, und viele Kunsthandlungen.

Matricaria, s. Mutterkraut.

Matrisylva, s. Waldmeister.

Matten, fr. Nattes, bekanntlich eine geflochtene Arbeit, die aus Schilf, Binsen, Strohhalmen, Rohr, Baumbaste, Palmblättern und verschiedenen ähnlichen Materien verfertiget wird. Man braucht solche zum Einpacken der Waaren, zu Körben und Behältnissen trockener Sachen, zu Fußtapeten, Spalieren, u. dgl. Die wichtigste Gattung für den Handel machen die russischen Matten (Rogoshi) aus, welche aus Archangel und St. Petersburg in erstaunlicher Menge in alle Gegenden der Welt verführt werden. Die meisten davon werden in Sibirien aus dem Bast der Lindenbäume verfertiget. Im Junius oder Julius, wenn der volle Saft in diesen Bäumen ist, hauet man den Baum zwey oder mehrere Faden, und reißt die Borke der Länge nach auf; alsdann treibt man mit Keilen an beyden Enden die Borke vom Holz heraus, indem man das Beil in selbiges hauet. Die Borke legt man in stehendes Wasser, und beschweret solche mit queerübergelegten starken Holze, oder mit Steinen, daß sie unter dem Wasser bleibe. Nach 6 bis 8 Wochen, wenn der Bast zeitig wird, und sich von der rauhen Borke ablöset, höret man im Wasser davon ein Knistern und Knacken. Alsdann ist es Zeit, alles herauszunehmen, und die feinere innere Borke, oder den Bast, von der groben, rauhen, holzigen Rinde zu tren-

neu und abzuziehen. Was zwischen diesem Baste und der höckrigen Rinde befindlich ist, und Lup heißt, wird zu leichten Kisten, oder zum Ausfüttern der Schlitten gebraucht, nachdem man diese höckrige Rinde mit einem Ziehmesser abgesondert hat. Läßt man jedoch die Borke über die bemerkte Zeit liegen, so wird der Bast mürbe und stockig, wie das auch der Fall bey Flachs und Hanf ist. Die russischen Matten sind von verschiedenen Sorten; es giebt einfache und doppelte; auch wird ein großer Theil zu größern und kleinern Säcken genäht, und so ausgeführt. Die größern nennt man in Rußland Kulü, die kleinern Kulki; die eine und die andere Sorte wird am häufigsten nach Amsterdam verschifft. Die einfachen und die doppelten Matten, wie auch Mattensäcke, werden nach Tausend gehandelt. Archangel allein schickt jährlich 6 bis 700000 Stück Matten, und 20000 Säcke, meistens nach Hamburg, Amsterdam und London. Schilfmatten erhalten wir aus dem Johannisburgischen in Preussen, und aus verschiedenen Gegenden von Amerika. Von feineren Matten, die zu Fußtapeten, zu Ausschlag der Kammern und Zimmer, zu Decken auf den Schiffen u. d. gebraucht werden, trift man in den Seestädten, vorzüglich in Holland, sehr zierliche, buntgemahlte, u. s. w. an. Mit Kokojamatten wird in Ostindien ein großer Handel getrieben. Künstliche Stroh- und Schilfmatten sind besonders in der Levante ein gangbarer Artikel. Man handelt sie Fuß- oder Klafterweise, und ziehet solche aus Spanien, Provence, ꝛc. Bey Schiffs-Befrachtung rechnet man 400 Stück grosse, oder 600 kleine und Sackmatten auf die Last.

Matratzenleinen, toile à Matelas, leinene Gewebe, die zu Abbeville in Picardie gewebt, und im Reich und ausserhalb in Menge abgesetzt werden. Es giebt deren 4/4 breite, wie auch von 7/8, solche, die ächt gefärbt, und auch, die nur schlechte Farbe haben. Sie gelten 27 bis 33 Sous der Stab: aber man hat bey diesem Maaß beyläufig 10 Procent Vortheil.

Matronaria, s. Mutterkraut.

Matrosenleinen, heißt man blau und weiß gestreifte oder gegitterte Leinen, die zu Matrosenhemdern, Vorhängen, Stuhlüberzügen, u. dgl. verbraucht werden. Die besten bekommen wir aus Flandern; die andern aus der Oberlausitz. Sie sind 4, 5 bis 6 Viertel breit.

Matzenseide, soie en masses, heißt man die Seide, welche in runden kleinen Bällchen, die Matzen genannt werden, zum Handel kommt. Diese Art ist ganz ohne Zurichtung, und so wie sie von den Cocons abgewunden worden. Man erhält dergleichen aus der Levante, insonderheit aus Persien, über Marseille. Die Waare kömmt auch aus Sicilien und Calabrien. Die Matzen halten insgemein 1 oder ein paar Pfund im Gewicht.

Mauboise, ein sogenannter brilliantirter Zeug von Seide und Leinen, der zu Rouen verfertiget, und besonders zu Frauen-Kleidung verbraucht wird. Er liegt nur 7 Sechzehntheil eines Stabs breit.

Mauer-Epheu, Mauereppich, s. Epheu.

Mauerkraut, s. Tag und Nacht.

Mauerpfeffer, s. Haußlauch.

Mauerraute, Adianthum album, eine Gattung Adiant, die gerne auf alten Mauern und Wänden wächst, aber nicht so hoch wie der ächte oder schwarze Adiant wird. Auch hat diese hier etwas breitere und stumpfere Blätter. Sie wird in den Apotheken gebraucht.

Maulbeer, Mori fructus, die Frucht eines bekannten Baumes, wovon es zweyerley Arten, nämlich schwarze und weisse, giebt. Das Vaterland der erstern ist Persien; sie ist aber bey uns, besonders in den gemäßigten Ländern, völlig einheimisch geworden. Der schwarze Maulbeerbaum, Morus nigra, erreicht eine ziemliche Höhe, und hat ein gutes Ansehen. Seine Rinde ist dunkelbraun, das Holz aber gelb, und ziemlich fest. Die Blätter treiben sehr späth, und stehen auf dicken Stielen. Sie sind herzförmig, und am Rande sägenartig gekerbt. Die am Geschlecht verschiedenen Blüten stehen gemeiniglich auf besondern Stämmen. Sie erwachsen zu großen, anfangs hellgrünen, nachher hellrothen, zuletzt schwärzlichen Beeren, die im August zu ihrer Reife kommen. Diese enthalten einen dunkelrothen, färbenden Saft, und haben einen angenehmen, säuerlich-süssen, weinigten Geschmack; man pflegt solche sowohl roh als auch eingemacht zu genießen. Aus dem Safte wird ein Syrup gekocht, und dieser zuweilen mit Essig und rothen Weinen vermischt, um beyden eine dunklere Farbe und angenehmen Geschmack zu verschaffen. Nach Herrn Duhamel lassen sich aus der saftigen Rinde gute Stricke verfertigen.

Der weisse Maulbeerbaum, Morus fructu albo, stammt ursprünglich aus Ssina, ist aber bey uns ebenfalls einheimisch gemacht worden. Sein Laub wird häufig zur Fütterung der Seidenwürmer genutzt. Die Frucht von dieser Gattung ist, nachdem sie ihre völlige Reife erlangt hat, weiß, süßlicht, aber doch ekelhaft von Geschmack, und wird selten gegessen: indessen läßt sich der daraus zu einem Syrup gekochte Saft statt des Zukkers gebrauchen. Die Rinde von diesen Bäumen ist aschgrau, und das Holz weißgelblich, auch ziemlich hart. Im Wasser zeigt sich dieß letztere, so wie das von der andern Art, ungemein dauerhaft. In Venaissin und Provence werden Weinfässer, Brunneneymer, u. dgl. Gefäße daraus verfertiget. Auch macht man in diesen Gegenden Kisten und Gebinde zu allerhand Waaren, und verschiedene Schreiner- und Drechslerarbeiten daraus. Die Blätter, die Früchte und auch die Rinde von der Wurzel dieses Baums sind medizinalisch.

Maulesel, Maulthier, Mulus, Mula, ein bekanntes Lastthier, das aus der Vermischung eines Pferdes mit einer Eselinn, oder aus der eines Esels mit einer Stutte gezeugt wird. Mit den Ohren und dem Schwanze gleicht es auch dem Esel, aber im übrigen hat es die Gestalt eines Pferdes. Da das Thier einen sanften und sichern Tritt hat, so wird es zum Reiten und Lasttragen über Gebirge und Steinklippen vorzüglich gebraucht. Ein großer Theil der Güther, welche über die Alpen nach Italien, und über die Pyrenäen nach Spanien transportirt werden, wird durch Maulesel überbracht. Die gewöhnliche Last, so man diesen Thieren auflegt, ist 3 Centner. Die Fässer, mit welchen man sie beladet, sind von einer eigenen Form; nämlich nur auf der einen Seite rund, auf der andern aber, die an dem Bauch des Thiers anliegen soll, platt. Diese Gestalt wird des Pakkens und Tragens wegen schlechterdings nothwendig. Die Fässer oder Ballen sind immer von anderthalb Centnern, und ein paar, von denen eins auf diese, das andere auf jene Seite kommt, machen die gewöhnliche Last aus. In Spanien spannt man diese Thiere auch vor die Kutschen, und bedient sich ihrer sehr gewöhnlich zum Reiten. Aus diesem Reich dürfen sie bey schwerer Strafe nicht ausgeführt werden. Zu Rom reiten der Pabst, die Kardinäle

und Prälaten bey feyerlichen Aufzügen auf Maulthieren. In Frankreich schätzt man besonders die Maulesel aus Nieder-Poitou, vorzüglich von St. Gervais bey Beauvoir-sur-Mer. Die Spanier ziehen aus dieser Gegend sehr viele, und bezahlen das Stück nach Beschaffenheit nicht selten mit 2 bis 300 Thalern nach deutschem Gelde. Zu Fontenay-le-Comte wird damit gleichfalls ein einträglicher Handel getrieben. Aus der Haut dieses Thiers, die vom Unterleibe genommen wird, macht man den Schagren.

Maulwurf, Talpa, ein kleines, meist unter der Erde lebendes Thier, oder Art von Feldmäusen, wie die Billiche, u. dgl. Sie haben einen mit schwarzen zarten Haaren besetzten Balg, der sich recht sammetartig anfühlt. Dieser wird zu Pelzwerk gebraucht. Es giebt auch weisse Maulwürfe.

Mauris, Mouris, baumwollene ostindische Zeuge, die von den Franzosen, Holländern und Dänen von der coromandelschen Küste zum Handel gebracht werden. Es giebt weisse und färbige, feine und gröbere Sorten. Die holländischen sind 2 Ellen breit und 18 Cobidos lang, und in Ballen von 100 Stück gepackt. Die, welche die dänische asiatische Kompagnie liefert, sind unter dem Namen Murri bekannter. Eine Gattung von diesen hält 1 Elle und 7 Achtel in die Breite, und 12 kopenhagener Ellen in die Länge. Murri Madrepack, eben so viel. Noch eine dritte 6 Viertel. Eine vierte aber 1 Elle und 13 Sechzehntheil in die Breite, und 12 Ellen in die Länge.

Mausdorn, Myrthendorn, wilde Myrthen, Ruscus, Bruscus, Chamaemyrtus, ein Kraut, das in Italien, Languedok und Roussillon wild wächst, bey uns aber in Gärten gezogen wird. Die Blumen wachsen mit dem Blatte selbst. In Italien wird die Staude besonders zu Kehrbesen gebraucht. In der Medizin wendet man die Blätter und Früchte an, und die Wurzeln von diesem Kraute werden unter die eröffnenden gezählt. Zu Marseille und in andern Gegenden von Provence wird die Rinde von der Wurzel häufig zum Gerben des Leders gebraucht.

Mausöhrgen, Mausöhrlein, Nagelkraut, Auricula muris, Pilosella major, Hieracium Pilosella, ist unter den Landgewächsen in der Mark Brandenburg, und in der Nachbarschaft, eines der allergemeinsten, und blühet im May und

Brach-

Brachmonate fast aller Orten in Auen und Feldern, in trockenen Kienheiden, Eichwäldern, um die Hügel und Landstraßen, wo es im guten Mittel- und selbst dem elendesten Sandboden mit seinen weitauslaufenden, gestreckten, rankenartigen Zweigen ganze große Plätze bald überziehet, und sich dermassen bewurzelt, daß es die größte Hitze und Dürre aushalten kann. Die Stengel sind nebst der untern Seite der länglichen, kurz zugespitzten Blätter wollig, die dunkelgrünen Blätter aber mit einzelnen, steifen Haaren besetzt. Das Kraut wird in der Medizin unter die Wundtränke genommen, auch äusserlich gebraucht.

Mayländisches Gold, or de Milan, ein platter Silberdrath, der bloß auf einer Seite vergoldet ist. Diese Art ist vor Zeiten im Mayländischen sehr im Gange gewesen, und da solche weniger kostbar ausfiel, so wurde sie häufig zu Stickereyen verarbeitet. Jetzt macht man nicht sonderlich mehr Gebrauch davon.

Mayennes, sind Leinen von der Art wie die bekannten Lavalschen Leinwanden, und auch so zugerichtet. Sie werden zu Mayenne in der Provinz Maine gewebt, und führen davon den Namen. Es ist eine feinere Art Leinen. Der Stab gilt von 20 bis auf 70 Sous.

Mays, s. Türkischkorn.

Mazamets, heißt man Multonartige Zeuge, die hier und dort in Ober-Languedok, besonders um Mazamet bey Castres, wovon sie den Namen führen, und zu St. Martori verfertiget werden. Man nennt sie auch Cordillats. Sie sind einen halben Stab bis 7 Zwölftel breit, und 30 bis 44 Stab lang. Diese Zeuge werden meistentheils roh zu Markte gebracht; aber die Kaufleute in Toulouse, Montauban und Montpellier lassen sie hernach auf unterschiedliche Art färben und zurichten. Man setzt sie nicht nur innerhalb des Reichs, sondern auch in der Fremde häufig ab.

Mazulipatnams, s. unter Masulipatam.

Mechoacanna, Rhabarbarum album, weisse Rhebarber, eine Wurzel, die aus dem spanischen Amerika, eigentlich aus Peru zu uns gebracht wird. Das Kraut ist eine Art Winde, hat herzförmige Blätter, und trägt kleine Beeren. Die Wurzel, so groß und leicht ist, wird in runden oder länglichtrunden, mit vielen Zirkeln gezierten Scheiben überbracht. Die gute Sorte muß sowohl inwendig als auswendig schön weiß, da-

bey wohl trocken, aber doch frisch, schwer und harzicht seyn. Zuweilen fällt sie auswendig grau. Ihre Eigenschaft ist diese, daß sie ganz gelinde abführt. Vorzüglich giebt man sie kleinen Kindern zum Purgieren ein, weil das Pulver davon fast gar keinen Geschmack an sich hat, und die Kinder alles, was nach Arzney schmeckt, mit Widerwillen von sich stoßen. Man thut diese Wurzel gern in etwas Hirse, wenn man sie wohl und frisch erhalten will. Sie wird zuweilen mit der Bryonienwurzel verfälscht; aber diese sieht weißröthlich oder bräunlich aus, und hat einen bittern Geschmack.

Mechoacanna nigra, s. Jalapp.

Medaillen, Denkmünzen, Schaustücke, sind Münzen von allerley Metall, die zwar im Handel und Wandel nicht gangbar sind, aber entweder ihres Alters oder Gepräges wegen, oder in Betracht der Vorfälle, worauf sie sich beziehen, hochgehalten werden. Man unterscheidet sie in alte und neue. Unter jenen begreift man alle aus der barbarischen Zeit, die griechischen, römischen, sowohl goldenen, silbernen, als auch kupfernen Münzen, bis auf die Zeit des Heraclius. Die neueren sind die, so von dieser Zeit an auf besondere Begebenheiten, Geburten großer und merkwürdiger Leute, und dieser ihre Vermählungen, Standeserhöhungen, auf ihr Absterben, auf Schlachten, Belagerungen, Friedensschlüsse, Bündnisse, Thronbesteigungen, Zusammenkünfte der Fürsten, Huldigungen, Stiftungen, und dergl. geprägt worden. Dergleichen Medaillenkabinetter und Sammlungen findet man an den Höfen großer Herren, und bey reichen Privatpersonen, die von solchen Sachen Liebhaber sind. Indessen ist der Handel mit Medaillen immer ein Fach, wozu nicht nur Geld, sondern auch eine gründliche Kenntniß dieser Waare, der verschiedenen Materien, woraus sie gebildet ist, der Kunst, die darinnen steckt, ihres Alters und der Geschichte erfordert wird. Hier muß sich der Käufer gar wohl vorsehen, daß er nicht etwa eine Medaille, die nur nachgemacht ist, für die ächte in die Hand bekomme, u. dgl. Was nun zur Kenntniß dieses Artikels gehört, darüber muß einer gute numismatische Schriften zu Rathe ziehen, wenn es an eigener Einsicht fehlt. So sind ausser denen, welche in gelehrten oder fremden Sprachen hierüber vorhanden sind, eines

„Köh-

„Köhlers Münzbelustigungen, Lochners Medaillensammlung,“ so wie „Joachims neueröffnetes Münzkabinet,“ u. a., zu dieser Absicht dienlich.

Median, s. Holländisches Papier.

Medisches Heu, s. Foenugrec.

Medoc, s. Pontac.

Medocstein, eine Gattung glänzender Kiesel, die in dem Ländchen gleichen Namens in Bourdelois gefunden werden. Wenn sie brilliantirt sind, haben sie ziemlich das Ansehen der Diamanten.

Medulla saxorum, s. Mergel.

Medwedni, in Rußland die Fuchsfelle.

Meener Leinen, sind theils glatte auf holländische Art gewebte und zugerichtete Leinen, theils gezogene und gemusterte Tischzeuge, die von allen möglichen Gattungen und Preisen in und um Meenen im österreichischen Flandern verfertiget, und in großer Menge nach vielen Ländern ausgeführt werden. Die ganze Gegend zeugt den vortreflichsten Flachs, und besitzt die schönsten Bleichen, daher haben die hiesigen Leinen den Ruf, daß sie den übrigen allen, die sonst wo in Flandern gemacht werden, vorzuziehen sind. Nichts geht auch wirklich über den Fleiß und die Akkuratesse, womit die Waare hier gebleicht und zugerichtet wird. In diesem Stücke übertreffen die Meener Leinwanden sogar die holländischen. Das meiste von den hiesigen Artikeln geht nach Frankreich, Spanien, Portugal, und Ost- und Westindien. Sie bestehen aus sogenannten Hollandas, die 6 Viertel breit, und 50 bis 60 niederländische Ellen lang, sechs Viertel breiten Fleurets, fünf Viertel breiten Prexillas, wovon die gebleicht und zugerichtet, die andern aber roh verschickt werden. Ferner, aus Brabantes crudos, von eben der Breite, die nur die halbe Bleiche erhalten, und aus 4 und 5 Viertel breiten blau und weiß gestreiften Bettleinen, u. dgl. Von Tischzeugen macht man hier die nämlichen Gattungen, die Curteyk liefert, nämlich ganz glatte auf Atlasart (façon de satin), mit Schuppen oder gerippte (à grains d'orge), auch à écailles, oder à oeil de perdrix genannt; damastartige (Linge damassé), u. dgl. Diese Waaren werden, wie beym Handel durch ganz Flandern gebräuchlich ist, bald in Kurant, bald, doch aber schon seltener, in Wechselgeld gehandelt. Vom letztern machen 6 Gulden 7 Kurantgulden. Beym Ellenmaaße ist hier

hier auch der Unterschied zu merken, daß die Elle, womit die gemeine Leinwand gemessen wird, etwas länger ausfällt, als die, womit man Tischzeuge misset. Von dieser letztern rechnet man 60 für 35 pariser Stab, von der andern 60 für 36. Ausserdem hat der Käufer auf die gewöhnlichen Meener Leinen noch einen Vortheil am Maaße, der gegen 5 Procent beträgt, aber bey den Tischzeugen fällt dieses weg.

Meeraal, Muraena Helena, franz. Murene, auch Filat, wird im Meere hier und dort in Menge gefangen, und geht auch zuweilen in die Flüsse und Ströme hinauf. Der Fisch wird sowohl frisch als auch eingesalzen zu Markte gebracht.

Meerbacillen, s. Meerfenchel.

Meerbarben, Mugheddu in Sardinien, eine sehr schmackhafte Fischart, welche Mangiadori, wenn sie ohne Bartfäden, oder Mulli, wenn sie mit sind, genannt werden. Sie werden in Menge in Italien, besonders um Sardinien und Sicilien gefangen, und hernach entweder frisch verzehrt, oder eingesalzen und geräuchert, und so zum Handel gebracht. Diese Fische weidet man nicht aus. Santa Giusta in Sardinien ist der Ort, welcher das meiste davon verschickt. Die Eyer dieser Fische werden auch eingesalzen, gepreßt, und unter dem Namen Bottarga verhandelt. Die Zeit der Zubereitung ist im August und September. Die Genueser unterscheiden drey Arten der Meerbarben, nämlich die schwarze (Muggine nero), den Großkopf (Capo grosso), oder eigentlicher Dickkopf, und den Springer (Saltator.)

Meerdistel, s. Mariendistel.

Meeresche, Mugil Cephalus, ein Seefisch, aus dessen Rogen in Provence der bekannte Bottargo oder Bottarga zubereitet wird. Man unterscheidet ihn in dreyerley Sorten: in die Testut, oder dickköpfigte, Mugi cephalos *L.*; in die schlammichte, die nach Schlamme schmeckt, und nicht sonderlich geachtet wird; und in die schwarzäugige Meeresche. Sie nähren sich von Würmern und allerhand Insekten. Das Fleisch der ersten und zweyten Art ist sehr schmackhaft.

Meerfenchel, Meerbacillen, Crithmum, foeniculum marinum, ein staudichtes Gewächs, das bey uns in den Gärten gezogen wird. Es trägt weisse Blumen, und einen wohlriechenden Saamen, wie Rosmarin. Die Wurzel ist fingersdick, und ebenfalls von

gutem

gutem Geruch. Die Pflanze kömmt in medizinischen Kräften dem gemeinen Fenchel gleich.

Meergrieß, s. Steinhirse.

Meerhirse, s. Steinhirse.

Meerkalb, s. Seehund.

Meerkohl, Meerwinde, Soldanella, Brasica marina, Convolvulus marinus, ein Kraut, welches an den Seeufern in Italien, England, Frankreich und anderwärts wächst. Man findet es auch auf den Alpgebirgen. Es hat Blätter wie die Hohlwurz, und trägt glockenförmige purpurrothe Blumen. Man bringt besonders die Blätter zum Handel. Diese haben einen scharfen, salzigen, dabey etwas bittern und widrigen Geschmack. Man muß solche wählen, die recht frisch und nicht zerstückt sind. Ihr Gebrauch ist in Apotheken.

Meerkraut, siehe Salzkraut.

Meerlinsen, Entenlinsen, Entengrütze, Lenticula palustris, lenticula lacustris, Muscus aquaticus, ein Kraut, das seine Wurzeln auf der Oberfläche stillstehender und fauler Gewässer schlägt, und besonders in Gräben u. dgl. angetroffen wird. Die Blätter sind rund, klein, und wie Linsen gebildet. In den Apotheken wird ein Wasser davon abgezogen, das in mancherley Zufällen gute Dienste thut.

Meermelde, s. Melde.

Meermoos, Corallenmoos, Corallina, Muscus marinus, eine Moosart, welche sich an die Meerfelsen, Muscheln und Corallengewächse anhängt, unter dem Wasser weich ist, aber an der Luft erhärtet. Man hat weißliches, röthliches und grünes Meermoos. Dieses letztere ist das vorzüglichste. Man bringt solches von den Küsten des mittelländischen Meeres, besonders aus Frankreich und Italien, zu uns. Es muß so viel möglich frisch, rein und ohne Staub seyn. Sein Gebrauch ist in der Medizin. Auch die Weinkünstler und Färber wenden es zuweilen an.

Meerpferd, s. Wallroß.

Meerportulak, s. Melde.

Meerrettig, Kreen, Armoracia, Raphanus major, ein bekanntes Wurzel- und Küchengewächs, das zur Würze an Fleisch und Fischen häufig gebraucht wird. Man bauet es allenthalben theils in Gärten, theils auch auf den Aeckern. Die Wurzel ist weiß, und hat einen starken und beissenden Geschmack. Sie dient dem Magen, befördert die Verdauung, u. s. w.

Meersalz, s. unter Salz.

Meerschlange, Muraena serpens,

serpens, ein Fisch in der See, welcher wegen seiner Schlangengestalt diesen Namen erhalten hat; er giebt aber doch ein gutes und gesundes Essen. Man findet ihn häufig an den Küsten von Provence und Italien.

Meerschwein, Delphax, Delphinus Phocaena, ein Geschlecht der Amphibien, welches besonders in der mittelländischen See angetroffen wird. Sie sind 3 bis 4 Ellen lang, haben spitzige kleine Zähne, und eine glatte, überaus starke Haut. Ihr Fleisch ist schwärzlich, und unverdaulich, aber aus ihrem Speck wird guter Thran gebrannt. Man fängt dieser Seethiere auch an der Insel Fünen, und in mehreren Gegenden bis nach Amerika hin.

Meerspinnen, eine Art ungeschwänzter Seekrebse mit sechs Füßen und zwey Scheeren, die dem Hummer sonst ziemlich gleichen, aber von dunkelbrauner Farbe, und über den ganzen Leib haarig sind. Die meisten liefert Amerika. Man bringt sie sowohl getrocknet als auch eingesalzen zum Handel.

Meerstynx, Stincus marinus, Lacerta Stincus *L.*, unter diesem Namen erhalten wir bey der Handlung eine getrocknete und eingesalzene Bergeydechse, die sich in Aegypten, Lybien und Arabien zwischen den Hügeln aufhält, zwey Zoll dick, und Spannen, auch wohl Fuß lang ist. Es giebt von ihrer Art ziemlich große mit langen Schwänzen, die aber von der gemeinen kleinern verschieden zu seyn scheinen. Beyderley sind indessen über und über mit silbergrauen Schuppen bedeckt, die etwas ins Gelbliche spielen, an dem spitzen Kopfe aber, ausser der Stirne, welche bloß ist, mehr ins Grüngelbliche. Der Rücken zeiget einen erhabenen Strich mit blauen Queerstreifen, die fünffingerigen Füße sind nur kurz, und der Schwanz bey der gemeinen Art etwas platt. Die zum Beyschlaf reizenden Kräfte, die nach Meynung der Alten, und zum Theil mancher unter den Neuern, noch dieser Artikel besitzen soll, gründen sich auf fabelhafte Nachrichten und Vorurtheile. Man bringt indessen noch immer den Meerstynx über Venedig, Livorno, Marseille und Triest zum Handel, und alle Apotheken und Materialhandlungen halten davon mehr oder mindern Vorrath. Der beste ist der, welcher recht groß, dick und lang, fein schwer, und doch dabey vollkommen trocken, frisch und unzerstückt ist. Man pflegt die Waare in

Wermut zu verwahren, wenn sie nicht verderben soll.

Meervillsche Leinen, heißt man im Handel sehr feine und schöne Tischzeuge, die zu Meerville im französischen Flandern in großer Menge gewebt, und nach Paris, Lyon, Rouen, ꝛc. verschickt werden. Auch Ryßel empfängt davon jährlich große Partenen. Die Waare kömmt in Güte der im österreichischen Flandern sehr nahe. Die Tischzeuge halten 10 Viertel bis 4 Ellen in die Breite, und 82 bis 102 Ellen in die Länge. Die Serviettenzeuge sind 128 Ellen lang. Man hat zwar der hiesigen Waare von verschiedenen Preisen, dennoch aber wird in diesen Fabriken keine andere, als feine, wenigstens mittelfeine Gattung verfertiget. Die glatten Leinwanden, welche die umliegenden Oerter, nämlich Etaire, la Gourgue u. a. liefern, kommen ebenfalls unter dem Namen der Meervillischen Leinen zu Markt. Man schickt solche in großer Menge nach Paris, Lyon, und weiter.

Meerwinde, s. Meerkohl.

Meerzwiebel, Scilla, auch Squilla oder Pancratium, ein Zwiebelgewächs, das in Spanien, Portugal, Sicilien, und an den Küsten der Normandie, besonders an der See auf sandigen Stellen wächst. Es giebt hiervon zweyerley Arten, nämlich weisse und rothe. Die eine und die andere sind Zwiebeln einer Faust dick, von scharfen und bittern Geschmack, doch aber ohne Geruch. Die besten sind die, welche noch frisch, recht schwer und hart, und wohl gewachsen, auch an der Kopfseite weder angelegen noch faul sind. Sie haben eine lösende und zertheilende Kraft, daher sie in der Medizin wider verschiedene Uebel mit Nutzen zu gebrauchen. Man verkauft sie in Italien nach Hunderten.

Meerkrapp, in Holland der Färberkrapp.

Méeswein, eine vortrefliche Art rother Provenceweine, welche um Mees, einer kleinen Stadt im Kirchsprengel von Riez gewonnen, und besonders in den französischen Alpen, in Piemont, Savoyen, ꝛc. verbraucht wird. Sie läßt sich zu Wasser und auch zu Lande gut verführen.

Mehl, farina, wird bekanntlich von allerhand Sorten Getraidekörnern auf der Mühle gemahlen, und die Spreu oder Kleyen durch das Sieb davon abgesondert. Die Arten Mehls, welche sich vorzüglich zu Brode schicken, sind die von Weizen, Roggen und Mays.

Der

Der Handel mit dieser Waare ist besonders in Seestädten, wo ununterbrochen viele Schiffe damit versorgt werden müssen, und in der Nähe der Armeen, sehr vortheilhaft. Aber die Waare muß wohl trocken gehalten und gut verwahrt werden, damit sie sich weder erhitze, noch dumpfig, oder vom Ungeziefer beschädiget werde. Die Oerter, welche einen wichtigen Mehlhandel unterhalten, sind besonders Archangel, St. Petersburg, Danzig, Amsterdam, Hamburg, Bremen, Triest, Fiume, Bourdeaux, Nantes, Livorno, Barzellona, und verschiedene englische Häfen. Rußland schickt viel Roggen- und Weizenmehl nach Lübeck, Bergen, ganz Dännemark, Rostock, Drontheim, u. s. w. Triest und Fiume führen eine Menge Schiffsladungen nach Italien aus. Bourdeaux, Nantes und Havre de Grace versorgen mit diesem Artikel die französischen Zuckerinseln und übrigen Kolonien. Die erstere Stadt hat im Jahr 1776 allein 176,881 Tonnen Weizenmehl (Minot) nach den Inseln ausgeführt. Die Tonne hält 170 bis 180 Pfund netto. Die französischen Seestädte ziehen diesen Artikel aus Berry, Sologne, Quercy und Vendomois, insonderheit von Nerac, Moissac und Montauban. Englisches Mehl geht häufig nach Holland, Hamburg, Spanien, Portugal. Auch die Nord-Amerikaner liefern Mehl in ausserordentlicher Menge zur Handlung. Unter den vereinigten Staaten sind vorzüglich hierdurch berühmt: Pensylvanien; dieses allein führt des Jahrs ein paarmalhunderttausend Fässer nach Spanien, Portugal, Frankreich und deren Kolonien aus. Neu-York, beynahe eben so viel. In Italien treiben Castiglion della Pescaja, Ancona, Girgenti und Livorno einen ungemein ausgebreiteten Handel mit allerhand Sorten Mehle nach auswärts. Gutes Mehl muß schön weiß, wohl trocken, und rein von Geruch seyn, auch sich lange halten, und im Brode gehörig ausgeben. Speltmehl ist magerer als Weizenmehl, und giebt kein so lockeres Brod. Sommerroggenmehl ist weisser, als vom Winterroggen.

Mehlbaum, Crataegus aria *L.*, steht allenthalben unter dem wilden Gebüsche, in Vorhölzern der Gebirge, rc. wo ihm Gegend, Lage und Boden bald ein Baum- bald nur ein strauchartiges Ansehen geben. Die Rinde ist braunroth, mit weissen Flekken besprengt. Die Blät-

ter, welche auf der Rückenfläche gleichsam mit einem weissen Mehlstaube überzogen sind, sitzen wechselsweise an kurzen wolligen Stielen. Die Blüte erscheint im May an den Enden der Zweige, in weissen, dichten Büscheln. Die darauffolgenden Beeren, welche anfangs grün sind, erhalten bey ihrer vollkommnen Reife eine schöne rothe Farbe. Das Stammholz ist fast unter allen deutschen Holzarten das härteste und festeste, von Farbe röthlichweiß, läßt sich auch sehr gut und glatt verarbeiten, und wird deswegen zu Wellbäumen, Mühlkämmen, Rädern, Pressen, Walzen, verschiedenen andern Werkzeugen, Schrauben und dergleichen Arbeiten vorzüglich gesucht. Es ist für Tischler, Drechsler, Bildhauer und mehrere Holzarbeiter ein überhaupt nützlicher Stoff. Die Früchte vom Mehlbaum gleichen den Mispeln, sind aber viel kleiner, und haben einen ekelhaft süßlichen Geschmak. Bey uns in Deutschland werden solche selten, ausser von Kindern und armen Leuten, gegessen. In der Schweiz nimmt man sie zum Brantwein-Brennen. Das zu Ende des Herbstes sammt den Blättern eingesammelte und wohlgetrocknete Mehlbeerenreisig wird nach gehöriger Zubereitung gebraucht, um den wollenen Zeugen eine biberschwarze Farbe zu geben.

Meht, Hydromel, Mulsum, ein aus Honig und Wasser durch das Kochen und Abgähren zubereiteter starker Trank, der besonders in Polen, Litauen, Rußland, Ungarn, Preussen, Schweden, Dännemark und Norwegen sehr gebräuchlich ist. Die Russen, Polen und Ungarn wissen ihn mit Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren und allerhand Gewürzen und Kräutern anzumachen, so daß er davon noch viel lieblicher und schmackhafter wird. Je bessern Honig man dazu nimmt, je vollkommner wird auch der Meht. In den Hundstagen ist er am vortheilhaftesten zu brauen. Wenn er gehörig zubereitet worden, und nachher alt geworden ist, das heißt, den geilen Honiggeschmack verloren hat, kann man ihn gar wohl den Mittelweinen an Lieblichkeit und Stärke gleich halten. Der ungarische Meht wird in großer Menge nach Polen, den österreichischen Provinzen, u.s.w. ausgeführt. Krakau, Lemberg, Wien, Königsberg und mehrere Städte haben ansehnliche Brauereyen, wo dieses Getränke sehr häufig ver-

verfertiget wird. Er wird Tonnen- und Eymerweise gehandelt. Zum gewöhnlichen Getränke soll der Meht, besonders gall- und blutreichen Naturen, zu hitzig seyn.

Meienblümlein, Springauf, Lilium convallium, Convallaria, bekannte milchweisse Blumen, die gerne an schattigen und feuchten Orten wachsen, und im May blühen. Sie haben zwey grüne lange Blätter neben einander gesetzt, in der Mitte aber einen dreyeckichten Stengel, wo oben bey den Spitzen etwa 5, 6 bis 10 weisse wohlriechende Blumen, wie kleine Schellen, die gleich einer Säge ausgeschnitten sind, hervorkommen. Diese Blumen haben sonderlich eine haupt- und nervenstärkende Kraft. Getrocknet geben sie einen guten Schnupftobak.

Meienkraut, s. Schöllkraut.

Meier, **Hahnenkamm**, Blitum, ein Kraut, das sowohl auf Feldern als auch in Gärten häufig wächst. Die Blumen sind ohne Blätter. Es giebt rothen und weissen Meier. Der Saame von dem erstern wird in der Medizin gebraucht.

Meiran, s. Majoran.

Meißel, ein sehr gemeines und bekanntes Werkzeug, das vielen Handwerkern, besonders Zimmerleuten, Bildhauern, Tischlern, Steinmetzen, Schmieden, u. dgl. zu ihren Arbeiten dient. Sie sind von Eisen, unten aber an der Schärfe mit Stahl besetzt. Die, wo die Schärfe unten platt und gerade ist, heißt man Stemmeisen, die andern, wo sie rund oder hohl, Hohlmeißel. Dieß Werkzeug wird gebraucht bey Tischlern und Zimmerleuten, die Zapfenlöcher auszuarbeiten; bey Bildhauern und Steinmetzen, Holz und Steine zu behauen, und in den Bergwerken, wo man es Bergeisen nennt, das Gesteine zu gewinnen. So gebrauchen auch die Schmiede die Kaltmeißel, das Eisen kalt zu zerschlagen; die Schrotmeißel, Eisenstäbe in Stükken zu schlagen; die Maurer die Steinmeißel, um Löcher in die Mauren zu machen; Andere wieder die Satzmeißel, Niednägel damit anzutreiben; die Wundärzte die Knochenmeißel, u. s. w. Die besten von solchen Werkzeugen liefern uns England und Frankreich. In Deutschland sind Steyermark, Iserlon, Ruhla, Aarau in der Schweiz, und in den Niederlanden Lüttich, durch die guten Meißeln, die sie liefern, in vorzüglichem Rufe.

Meisterwurz, Kaiserwurz, Imperatoria, Magistrantia, Astrutia, Ostrutium, Laserpitium germanicum, ist von einer Pflanze, die an Geruch und Geschmack der Engelwurz gleicht, so wie sie derselben auch an Kräften nicht unähnlich ist. Die Wurzel allein wird in der Medizin gebraucht. Sie ist ziemlich dick, und rauh, äusserlich dunkelbraun, inwendig aber weißlicht. Die schönen großen und frisch getrockneten Wurzeln, besonders die, so man aus den gebirgigen Gegenden bringt, sind die vorzüglichsten. Die Schweiz, das walliser Land, und schlesische Gebirge, besonders das Dorf Krümmhübel bey Hirschberg, und die Pyrenäen, liefern viel davon. Die Apothecker und Brantweinbrenner verbrauchen diesen Artikel.

Meissner **Weine**, sind obersächsische Weingewächse, die um Meissen, Pirna, an den sipttzer Anhöhen, wie auch um Zeiz und Weissenfels gebauet werden. Es sind nur leichte und geringe Sorten weisser und rother Weine, die gröstentheils in Sachsen selbst Verbrauch finden. Etwas davon geht doch nach Bremen und Hamburg, wo es zum Verfälschen der bessern Weine gemisbraucht wird.

Mel, s. Honig.

Melampodium, s. Nießwurz schwarze.

Melanthium, s. Schwarzkümmel.

Melangé, s. Indigo.

Melaspermum, s. Schwarzkümmel.

Melasse, in Frankreich und dessen Zuckerinseln der Syrup, welcher beym ersten Raffiniren des Zuckers gewonnen wird. Die französische Melasse gehet meist nach Holland.

Melde, Gartenmelde, Atriplex hortensis, atriplex sativa, ein bekanntes Kraut, das zu Speisen unter die Kohl-Kräuter genommen wird. Es giebt hiervon dreyerley Sorten. Eine weisse ins Gelbe fallende, eine rothe, und eine dunkelgrüne. Die erstere ist die vorzüglichste. Je größere Blätter die Pflanze treibt, je lieber hat man sie. Das Kraut wird äusserlich auch in der Medizin angewandt.

Meleagris, s. Frittillarien.

Melier, eine vortrefliche Art weisser Weintrauben, die in Poitou gezeugt wird. Man trocknet solche häufig in Bakofen, und verspeist sie im Winter über der Tafel als Confekt.

Melilotus, s. Steinklee.

Melisse, Melissenkraut, Melissa, Apiastrum, ein bekanntes heilsames und nützliches Kraut, wovon wir verschiedene Sorten ziehen. Als

z. E. gemeine Gartenmelisse, mit geschecken Blättern, stinkende Melisse, mit weichhaarigem Blatte, und endlich niedrige breitblätterichte Melisse, mit großen purpurröthlichen Blumen. Die Melisse ist ein Haupt- Magen- und stärkendes Kraut, das in vielen Krankheiten gute Dienste leistet. Man nimmt es auch zu Bädern, u. s. w. Frankreich und Italien liefern uns Saamen von dieser Pflanze für die Gärtnerey, und Montpellier sehr vielen Melissengeist und Eau de Melisse, von welchen der erstere entweder Esprit de Melisse simple, oder Eau de Melisse composée Magistrale genannt wird.

Melline, breite goldene oder silberne Garnirungsspitzen, womit die Frauenzimmerkleider besetzt werden.

Melone, Melo, eine bekannte Garten- und Feldfrucht, die bey uns allenthalben gezeugt wird; doch sind die, welche in den wärmern Gegenden wachsen, die vorzüglichsten. Es giebt ihrer vielerley Sorten, worunter die gemeine Melone, die gestrickte, die kleine runde, pommeranzenförmige, die Zuckermelone mit dünner Schaale, die krenselartige, so unten spizzig, oben aber breit, u. s. w. die vornehmsten sind. Man läßt die Saamenkerne meistens aus Italien kommen. Triest schickt davon ganze Ballen nach Deutschland. Man gebraucht diesen Saamen auch in Apotheken unter den vier großen kühlenden Saamen zu Tränken, Emulsionen, u. dgl. Rußland liefert die Arbusen, eine Gattung sehr großer und wohlschmeckender Wassermelonen. Die besten werden in Astrakan gezeugt. Auch Ungarn zeugt vortreffliche Wassermelonen, von welchen das Stück oft 30 und mehr Pfunde im Gewicht hält. Diese wachsen am häufigsten bey Hatwan im hewescher Komitate.

Melnicker, eine der besten Sorten unter den böhmischen Weinen. Er wächst im bunzlauer Kreise, ist roth von Farbe, und läßt sich wohl trinken, besonders wenn er einige Jahre alt ist.

Meloten, Meliloten, Steinklee, Melilotus, ein Kraut, das in Italien, Frankreich, Griechenland, Süd-Amerika und anderwärts mehr zu Hause ist, bey uns aber in Gärten gezogen wird. Es giebt davon unterschiedliche Sorten, als rother Steinklee mit viereckigter Schoote; rother Steinklee mit scheckigem Blatte; staudenartiger Silber-Steinklee; schmalblätterichter, mit gelber, purpurfar-

farbener Blume, ꝛc. Die gelben Meloten sind in der Medizin die gebräuchlichsten. Sie kommen auch unter verschiedene Sorten Schnupftobaks. Die Kräuterhändler treiben mit diesem Artikel einen ziemlichen Handel.

Menescher, oder Menoscher, s. Ungarischen Wein.

Menil, s. Oger.

Mennie, Mennig, Minium, eine rothe Mineralfarbe, die aus Bleykalk, Silberglätte oder Bleyschlacke durch das Calciniren zubereitet wird. Durch ein sehr mäßiges Feuer verhindert man das Schmelzen der Masse, die ungemein leicht in Fluß kommt. Man rührt sie deswegen ohne Unterlaß mit einer Krücke um, da sie dann eine gelbe Farbe erhält, und wenn man sie in diesem Zustande läßt, beym Handel Bleygelb heißt. Setzt man aber das gelinde Feuer noch ferner fort, so entsteht endlich die rothe Mennige. England liefert uns das meiste von dieser Waare. Sie wird zu Chesterfield und Wirckesworth in Derbyshire verfertiget. Man bringt solche in Fässern von 5 bis 6, auch wohl 9 bis 10 englischen Centnern zum Handel. Sie kostet auf der Stelle 14 und 1/2 bis 16 Schillinge, frey an Bord geliefert. Die beste Mennie muß schön hoch in der Farbe, und fein klar seyn. Bey uns in Deutschland wird bey Nürnberg, zu Rollhoven, gute Mennie verfertiget. Die Waare wird von Malern zum Anstreichen, von Töpfern zu Glasuren, und in Apotheken zu Pflastern gebraucht. Sie wird zu Hamburg nach 100 Pfund in Kurant, mit 20 o/o in Banko gehandelt. Man giebt auf das Faß 14 Pfund Thara, und rechnet 1 Procent für Gutgewicht.

Mengelwurz, s. Mangolt.

Mentes, sind Decken, die zu Rheims aus feiner Landwolle verfertiget werden.

Mentha, s. Münze.

Menthastrum, s. Roßmünze.

Menus grains, im französischen Getraidehandel, die geringeren Sorten Getraide, z.E. Roggen, Gerste und Haber.

Menyanthes, s. Biberklee.

Mercurey, eine Sorte der Burgunderweine von der zweyten Klasse, so in der Gegend um Chalons gewonnen wird.

Mercurialis, s. Speckmelde.

Mercurius, s. Queckfilber.

Mergel, Marga, eine fette mineralische Erde, die fast wie Bolus schmeckt, an der Zunge klebt, und die man entweder unter den andern Erdarten tief hervorholt, oder auch manchmal fast am Tage liegend findet. Man heißt solche auch Steinmark, Lithomarga, Medulla saxorum,

rum, oder Agaricus mineralis, u. s. w. Sie sieht entweder fleischfärbig, roth, oder ganz weiß aus. Die letztere ist die gewöhnlichste. Man findet solche hin und wieder in Deutschland, Böhmen, ꝛc., und zwar sowohl im Acker- als auch im Wiesenlande; doch liegt sie am meisten an quellreichen Stellen, ausgetrockneten Morästen, u. dgl. Man nimmt sie nicht nur zum Düngen eines magern Bodens, wie z. E. in Oesterreich geschiehet, sondern gebraucht sie auch in Medizin innerlich und äusserlich zu verschiedener Absicht.

Merluche, s. Morue.

Merluschki, in Rußland die Felle von jungen Lämmern.

Merain, oder Merrain, im französischen Handel, die eichenen Dielen oder Bretter, welche zu verschiedenem Gebrauch dienen. Ein Theil davon ist zu Tischlerarbeiten, der andere aber zu allerhand Fässern, Tonnen und andern Gebinden geschickt. Unter den Oertern in Frankreich, die diesen Artikel vorzüglich und in Menge liefern, zeichnen sich aus: Angouleme an dem Charentefluß, Autun in Bourgogne, Grenoble und Epernay, ꝛc. Die Waare wird in ausserordentlicher Menge nach Bourdeaux, Nantes, Rouen, Cette, und den Kolonien, verschickt. Angouleme liefert große Quantitäten Eichenstabholz zu Tierçons von 60 bis 66 pariser Septiers; ferner zu Stückfässern (Pièces) und Pipen von 85 bis 90 Septiers, und zu sogenannten Bariques oder Oxhöften, die 8 bis 29 solcher Septiers oder Veltes fassen. Dieses Faßholz (bois à futailles) wird nach Quarts gehandelt, deren jedes 300 und 3 Stück Dauben, und 2 Drittel so viel Bodenstücke, oder 200 und 2 Stück enthält. Das allerbeste Pipenholz gilt hier auf der Stelle gewöhnlich 170 bis 180 Livres, der Quart. Das zu Tierçons 115 bis 120, und das zu Oxhöften 45 bis 50 Livres.

Mermeln, sind kleine marmorne Kugeln, die in den Schusserfabriken im Sonnenbergischen verfertiget, und theils von den Kindern zum Spielen gebraucht, theils auch (und zwar nach Millionen) über Holland und England nach Ost- und Westindien verschifft werden.

Merzbier, heißt man das Bier, welches im Märzmonate mit besonderm Fleiße und recht gut und stark gebrauet wird. Man nimmt auch dazu etwas mehr Malz und Hopfen, als zu den gemeinen Sorten, damit es

länger ausdaure, und deſto beſſer verfahren werden könne.

Meschrin, in den levantiſchen Handlungsplätzen der Korduan.

Meſelan, im Oeſterreichiſchen aber Maſſelan, eigentlich Mezzolana, ein ſchlechter halbwollener und halbleinener Zeug, der jetzt überall in Deutſchland, beſonders in Sachſen, Schleſien und den angrenzenden Ländern verfertiget wird. Man hat glatten, geſtreiften, geköperten, gewalkten, gedruckten, einfachen, doppelten, u.ſ.w. Strehlen, Reichenbach, Trebnitz, Neurode und mehrere Oerter in Schleſien und der Grafſchaft Glatz liefern dieſen Zeug in Menge. So auch die Oberlauſitz, das Herzogthum Krain, ꝛc. Es giebt hierunter breite und auch ſchmale Sorten. Die erſteren ſind 6 bis 7 Viertel breit. Man hat von dieſen welche, die in der Länge gerade ſo viel halten, als zur ganzen Weite eines Frauenrocks erfordert wird, alſo insgemein fünf bis ſechsthalb Ellen. Aber er iſt auch in Stücken von 60, und halben von 30 Ellen. Die andere oder ſchmale Art iſt zu Kinderröcken, zu Leibbinden für die polniſchen und ruſſiſchen Landleute tauglich. In Italien ſind die Mezzolane von Rimini und Bologna im Rufe.

Meslins, eine Art hanfener Leinen, die in Champagne verfertiget werden.

Meslis, in Frankreich eine Gattung Segeltücher, die zu Rennes in Bretagne gewebt werden. Sie ſind 28 Zoll breit, und aus lauter Hanf gemacht. Man heißt ſie auch Toiles larges.

Meſpeln, Miſpeln, Meſpili, ſind die Früchte von einer kleinen Baumart, die bey uns hier und dort wild wächſt. Der Stamm wird ſelten über 6 bis 10 Fuß hoch, und läßt ſeine Aeſte unordentlich auseinanderhängen. Die Früchte davon, welche anfangs hell, bey ihrer vollkommnen Reife aber ganz dunkelbraun, und auf dem Wirbel mit einer Krone verſehen ſind, werden ihres herben Geſchmacks wegen wenig geachtet: die von den zahmen Arten jedoch, welche größer und wohlſchmeckender ſind, geben, da ſie ſehr ſpäth, nämlich im Oktober reifen, noch eine angenehme Abwechslung des Obſtes. Das Holz des wilden Miſpelbaums, das weißlich, und mit einem braunen Kern verſehen iſt, kömmt in Anſehung der Feſte, Härte und Zähigkeit dem Birnbaumholze gleich, und läßt ſich, wenn es nur geraden Wuchs hat.

hat, recht sauber bearbeiten. Im Reisholze dient es zur Feurung und zu Kohlen. Die Rinde, die Zweige, das Laub und die unreifen Früchte sind zum Gerben brauchbar. Eine andere Art davon sind die zahmen Ebenerschen, oder Spierlinge, vom Spierlingbaum, Sorbus, auch Mespilus foliis pinnatis, welches Gewächse dem äussern Ansehen nach dem Vogelbeerbaume sehr gleich kommt; man trift es aber schon seltener wild wachsend an. Es wird seiner Früchte wegen besonders im Oesterreichischen theils in Weinbergen angepflanzt, theils in Baum- und Grasgärten unterhalten. Das Holz davon, das meistens eine schöne weisse Farbe mit einem röthlichen Kerne hat, ist in der Güte noch vorzüglicher, als jenes, und auch zu verschiedenen Arbeiten nützlicher. Die Früchte, welche ebenfalls ansehnlicher, aber meistens nur einzeln oder paarweise ansetzen, und in Gestalt einer kleinen Muskatellerbirne gleichen, haben anfangs einen herben, zusammenziehenden Geschmak, werden aber, wenn sie einige Zeit auf dem Strohe gelegen haben, wie die Mespeln weich und eßbar; man verfertiget auch einen Cyder und starken Brantwein daraus. Die tiroler und italienischen Azzaruoli sind ebenfalls Früchte von dieser Gewächsart. Diese werden in Italien und in den wälschen Konfinen Pfundweise gehandelt. Die Blätter von den Mispeln werden zu Mundwässern, wie auch Bädern, die Früchte aber wider Steinbeschwer, rothe Ruhr u. d. in der Medizin gebräucht.

Messer, bekanntlich schneidende Werkzeuge, welche aus einem Hefte und der Klinge bestehen. Die Hefte werden von allerhand Metallen, Beine, Holz, Steinen, Composition, u. s. w. verfertiget. Die Klingen sind von unterschiedlicher Größe und Form; von rechtswegen soll jedoch dazu kein anderes Material, als der beste Stahl, genommen werden. Die Messerschmiede machen nicht nur Messer, Gabeln und Barbiermesser von allen Gattungen, sondern liefern auch die verschiedenen Arten von schneidenden Werkzeugen für die Wundärzte und allerhand Künstler; so auch mancherley Spritzen, Entenschnäbel, Kugelzieher, geflügelte Sonden, oder Sucher, stählerne Pfriemen, Rabenschnäbel, Blasenröhre, Blasenmesser, Steinzangen, Mutterspiegel, Zungenschaber, Knochenbohrer, Glieder-

versägen, Knochenmeißel, Ribbenscheeren, Augensprizzen, Stahrnadeln, Grabsticheln, Zahnzangen, Zahnpelikane, Zahngeißfüße, und eine Menge anderer dergleichen fürchterlichen Werkzeuge und Geräthe. Die Scheer- oder Rasirmesser sind es, welche mehr Genauigkeit, als andere Arten, und den feinsten Stahl verlangen. Die Schneide davon wird ausgehohlt. Der kleine Bogen, den die Schneide beschreibt, ist dazu besonders geschickt, die Schneide dem Haare entgegen zu führen. Das Beschaalen der Messer geschieht meistentheils mit gebeiztem Ebenholz, Schildkrotschaale, Hirsch- und Ochsenhörnern, Knochen, Perlenmutter, Porcellan, Messing, Zinn, Tombak, Silber, Marmorarten, u. d. Ob nun zwar jetzt aller Orten Messer und dergleichen Werkzeuge in Menge verfertiget werden, so sind sie doch nicht von gleicher Güte, sondern es ist darunter ein gar merklicher Unterschied. Den Engländern gebührt in dieser Rücksicht unstreitig die erste Stelle; ihre schneidenden Werkzeuge sind, so wie ihre Stahlarbeiten überhaupt, von der größten Vollkommenheit. Die Franzosen kommen den Engländern ziemlich nahe, und unsere besten deutschen Messerschmiedarbeiten kommen erst nach den englischen und französischen. Die vorzüglichste Waare in dieser Art liefern Woodstock, Birmingham, Soho und Sheffield in England. Das Schmieden der Messer geschieht auch hier aus der Hand, weil ihre besondere Form die Hülfe der Maschinen nicht zulassen will: aber große Wasserräder, wozu das Wasser durch Feuermaschinen aufgebracht wird, treiben die in den verschiedenen Gebäuden befindlichen Schleifsteine, ꝛc. Die erhobene, hohle und durchbrochene Arbeit wird zu Birmingham und Sheffield durch schwere Gewichte in Formen geschlagen. In Frankreich sind durch ihre schönen Messerschmiedarbeiten insonderheit folgende Orte berühmt: Chatellerault in Poitou; in diesem zählt man über anderthalbhundert Meister, die nichts als Messer und andere schneidende Werkzeuge verfertigen. Die meisten der hiesigen Messerschmiedarbeiten sind zierlicher und feiner Art; sie finden nicht nur im ganzen Reich, sondern auch auswärts Liebhaber. Man macht hier unter andern kostbare Messer mit goldenen Klingen, von welchen das Stück 70 bis 200 Livres zu stehen kommt. Langres.

an

an der Grenze von Champagne, hat gegen 80 Messerschmiedmeister, wo jeder für seine Arbeiten einen eigenen Stempel führt; ausser diesen sind da noch über 400 andere, die für Rechnung der Eisenhändler und Kaufleute arbeiten. Moulins in Bourbonnois ist seit langen Jahren im Lande und auch auswärts durch seine vorzüglichen Messerklingen im Rufe. So auch Thiers in Auvergne, wo man alle mögliche Arten von Messern, Barbiermessern, Federmessern und andern dergleichen Instrumenten verfertiget. Endlich zu Paris liefert eine Fabrik, worüber ein gewisser Herr Farcy ein Privilegium erhalten hat, schöne Rasirmesser von gegossenem Stahl, (rasoirs d'acier fondu) die an Güte und Preiswürdigkeit die englischen noch übertreffen. Die Anstalt ist: sur les Boulevards à Montmartre.

In Deutschland sind folgende Oerter im Rufe: Iserlon in der Grafschaft Mark liefert eine erstaunliche Menge Tafel- Taschen- Barbier- Futtermesser, u. s. w., die in allen Gegenden von Europa, besonders im deutschen Reich, im Norden, in Italien, in der Levante etc. Absatz finden. Gräfrath im Bergischen und Solingen machen eben so häufig und von vorzüglicher Güte diese Waaren. Ihre Artikel werden in großer Menge, besonders auf den leipziger, frankfurter und andern deutschen Messen, abgesetzt. Remscheid in Westphalen liefert, nebst guten Messern, alle Arten Schneidewerkzeuge von besonderer Güte und in ausserordentlicher Menge. Ferner sind berühmt die schmalkaldener, dresdner, steyerschen, aarauer, carlsbader, nürnberger, ruhler, neustadt-eberswalder, u. s. w. Bey Frankreich haben wir noch nachzuholen: Rouen, das durch seinen Messerhandel nach Spanien, Portugal, Ost- und Westindien und Afrika im Rufe steht. Sie sind mit hölzernen Griffen, mit beinernen, u. d., zwar nur von ordinairer Art, werden aber in erstaunlicher Menge verführt. Die hiesigen Couteaux à la Dauphine sind den Seeleuten und Matrosen aller Nationen ein beliebter Artikel.

Nicht nur der Handel mit neuen Messern ist, wie man aus dem Vorhergesagten abnehmen kann, ein ungemein wichtiger Zweig unserer Gewerbe, sondern auch die schlechtesten nürnberger und steyerschen Messer, die neu das Stück einen oder ein paar Kreuzer kosten, finden, wenn sie abgenutzt wor-

worden, und zu nichts mehr taugen, doch noch ihre Abnehmer. Wien verschickt von diesem Artikel jährlich wohl ein paar 100 Fässer in die türkischen Länder, wo aus diesem geringen Zeuge durch eine geschickte Behandlung die feinsten damascener Klingen verfertiget werden. Die türkischen Handelsleute, die sich in Friedenszeiten hausenweise zu Wien der Geschäfte wegen aufhalten, kaufen begierig die schlechtesten und unansehnlichsten von unsern deutschen Klingen, und schicken sie bey ganzen Tonnen auf der Donau in ihr Vaterland.

Uebrigens haben die Messerklingen zwar ihre Zeichen, aber sie sind auch öfters nur nachgemacht.

Messin, eine Gattung Moselerweins, die um Metz gewonnen, und in Menge nach Deutsch-Lothringen verführt wird. Man handelt ihn auf der Stelle nach Hottes von 22 Pots.

Messina-Wein, s. Malvasier.

Messinische Seide, eine feine sicilianische Seide, die roh, aber sehr häufig ausgeführt wird. Ihre Gattungen unterscheidet man mit Buchstaben: M. ist die geringste; die bessern führen die Zeichen M.B., M.B.O., O.B.O., O.B., und die feinsten sind O.B.V., A.V. und A.V.M. gezeichnet. Es geht von dieser Waare viel nach Frankreich, besonders nach Lyon.

Messing, bekanntlich ein Metall, das aus Kupfer mit einem Zusatze von Zink, Blende oder Galmey geschmolzen und verfertiget wird. Weil indessen das, so mit Zink zubereitet wird, allzeit ein wenig spröde ausfällt, so bedient man sich viel lieber der Blende und des Galmey, welche beyde eine geschmeidigere Art Messing liefern. Aber auch nicht aller Galmey, so wie nicht alles Kupfer ohne Unterschied, sind zum Messingmachen gleich dienlich. Das eine und das andere sind dazu weniger geschickt, wenn sie etwa mit fremdartigen Theilen vermischt sind. Das schwedische, hessische und ungarische Kupfer taugen zum Messingmachen vorzüglich. Das, so zu Kalwang in Steyermark gewonnen wird, würde jenen nichts nachgeben, wenn man es auf den Schmelzhütten etwas besser reinigte. Das Messingmachen wird: Messingbrennen, (eigentlicher, Messingschmelzen) genannt; darnach heissen nun auch die Arbeiter: Messingbrenner. Die Art und Weise, wie man dabey zu Werke geht, findet man in den Schriften weitläuftig

er-

erklärt, welche vom Bergbau und den Bergwerkssachen handeln. Allein sie ist nicht überall gleich. In diesem Messingwerke verfährt man so, in andern wieder anders. Gemeiniglich werden zu 100 Pfund Kupfer 50 und mehr Pfund Galmey, nach dem Verhältniß seiner Güte, eingesetzt. Die Masse wird erst in dazu eingerichteten Tiegeln in Fluß gebracht; hierauf in Formen von Sandsteinen zu Tafeln und Platten gemacht, oder in eine Grube gegossen, und weil der Zeug noch warm ist, gebrochen, und zu Stückmessing verwandelt. Die Dicke dieser Tafeln beträgt gemeiniglich 3 Linien, die Breite starke 2 Schuh, und die Länge über 3 Schuh. Der Galmey vermehrt das Kupfer mehr oder weniger, nach seiner Güte, und auch nach der mehr oder minder zweckmäßigen und richtigen Behandlung beym Schmelzen, um 20 bis 40 Procent im Gewicht. Die stärksten Tafeln, welche geschnitten werden können, sind bis 4 Linien dick; die stärkern hingegen kommen ungeschnitten unter den Hammer. Jene werden von dem Messingschneider zu 2 oder 3 fingerbreiten Schienen oder Zeinen zersägt und zerschnitten, worauf sie dem Messingschläger oder Longoldschmiede übergeben werden, der solche auf Hammerwerken, die das Wasser treibt, zu Blechen schlägt. Die allerdünnsten Bleche, welche wie feines Papier, heißen: Longold. Diese Arbeiten brauchen besonders die Gürtler, Waagmacher, Schellenmacher, Flinderschläger, Messerschmiede, Flaschner, Fingerhüter, rc. Weil auch die Messingbleche unter dem Hammer ganz schwarz hervorkommen, so werden solche von den Messingschabern, nachdem sie in einer schicklichen Lauge gebeizt worden, mit dem Schabeeisen hell und glänzend gemacht. Der Messinghammer verarbeitet das zu Tafeln gegossene Metall, bald wieder zu Tafeln von unterschiedlicher Stärke, bald zu Küchengeschirre, Messingdrathe, u. s. w. Auf diesen Hämmern besteht die meiste Arbeit in Blechen, welcher Artikel von vielen Künstlern und Handwerkern zu unzähligen Arbeiten und Endzwecken angewandt wird. Die andere hauptsächlichste Arbeit geht auf die Verfertigung der Kessel. Auf den Breithammern werden flache Sachen ausgeschmiedet. Andere Hämmer, in Gestalt der Schnepfenschnäbel, heißen: Tiefhämmer; solche dienen besonders zu Kesseln und ähnlichen

lichen Geräthen. Die Messingbleche werden hernach in Fässer geschlagen, und zum Handel gebracht. Hamburg, Aachen, Nürnberg, Stollberg, Lüttich, Namur, Aachenrein in Tirol, Frankfurt am Mayn, Goslar, Iserlon, Graz in Steyermark, Biurfors in Schweden, und Birmingham in England, liefern die meisten Messingwaaren zum Handel. Schweden allein schickt jährlich einige 1000 Schiffpfund Messing in alle Gegenden von Europa, besonders nach unsern Seestädten. Seine Fabriken haben verschiedene Zeichen, z. E. die beste Sorte führt eine große Krone; die darauffolgenden drey Kronen, ein gekröntes Herz, einen gekrönten Baum, die Namen der Städte und Anstalten, z. E. Niccöping, Nacca, u. s. w. Hamburg besitzt gegen 10 ansehnliche Messingwerke in den nahe um die Stadt gelegenen hollsteinischen, mecklenburgischen und lauenburgischen Landen, wo eine Menge Messing, und allerley Drath, Bleche, Platten und Kessel verfertiget werden. Der Absatz erstreckt sich nach den Ländern im südlichen Europa, den kanarischen Eylanden, nach Amerika, der barbarischen Küste, nach Afrika, u. s. w. Nürnberg versieht nicht nur fast ganz Italien, sondern auch einen großen Theil von Deutschland und Frankreich mit Messingwaaren; es liefert auch beynahe ausschließlich gewisse Gattungen derselben, z. E. die Longoldbleche, Waagschaalen, u. d. Diese Stadt, nebst Aachen, liefert uns eine große Menge Messingbleche, die auf der einen Seite polirt, auf der andern aber schwarz gelassen sind. Einige Sorten hiervon sind gebogen, und man heißt solche: zwey- drey- vier- fünf- sechs- sieben- bis achtbögige Bleche, (franz. laiton de 2, 3, &c. plis.) Die andern hingegen sind gerollt. Diese heißt man in Frankreich: laiton en rouleau. Goslar liefert Stück- Kessel- und Drathmessing und sogenannten Latun, eine Art sehr dünner Messingbleche. Der Centner Stückmessing gilt hier auf der Stelle 22 Rthlr. Von Kesselmessing 34. Drathmessing, nach Beschaffenheit, 35 bis 40. Lattun aber 42 Rthlr. Von dem hiesigen Drathmessing giebt es verschiedene Sorten, als: erstlich den blanken Drath, wovon wieder 6 Arten gemacht werden; ferner, den schwarzen Drath, der in 6 Unterarten eingetheilt wird; endlich den dicken Drath, von welchem 12 Sorten

vor-

vorhanden sind. Alle diese Sorten gelten nach Verhältniß ihrer Feine verschiedenen Preis. Faktor von der hiesigen Messingshütte ist jetzt Herr J. G. Cramer von Clausbruch, welcher Bestellungen, nicht nur auf Messingdrath, sondern auch auf Kessel, annimmt und besorget. Stollberg im Herzogthum Jülich, zwey Meilen von Aachen, hat über hundert Drathzugwerke, die jährlich über 25000 Centner Messing verarbeiten. Dieser Ort versiehet einen großen Theil der europäischen Länder mit Messingdrathe. Hier werden auch Platten, Bleche und Kessel (Platines & Potins) in erstaunlicher Menge verfertiget. In den letztern Jahren ist in Frankreich zu Limoges eine Messingfabrik auf stollberger Fuß angelegt worden, die bereits stark betrieben wird, und viele und gute Waare liefert. Zu Aachenrein in Tirol ist unter den Messingfabriken, die die österreichischen Staaten besitzen, die vorzüglichste. Die Waaren, welche sie liefert, sind von besonderer Güte, daher sie sehr gesucht werden. Hier macht man nicht nur Platten, sondern auch Bleche, Drath und messingene Nadeln von allen nur ersinnlichen Arten, und führt sie häufig aus. Die Messingwaaren, die man zu Frauenthal, nicht weit von Graz in Steyermark, verfertiget, sind gleichfalls im Rufe, und finden starken Vertrieb. Lüttich schickt sehr viele Kessel und Becken zum Handel. Biurfors in Schweden liefert eine Menge Messing und aus Messing verfertigte Artikel, die über Gothenburg und Stockholm ausgeführt werden. Das schwedische Messing ist wegen seiner Güte allenthalben sehr beliebt. Iserlon in der Grafschaft Mark liefert vornehmlich Platten, Drath und Schnallen von Messing. Schlesien hat eine beträchtliche Messingfabrik zu Schlawenzig; Sachsen zu Oberauerbach im Voigtlande; die österreichischen Niederlande zu Namur und Arlon, rc. Dännemark liefert uns aus Norwegen eine Menge Kupfer, das zum Theil in den Städten des Reichs zu Messing gemacht, und hernach nach den deutschen Seeplätzen, nach Holland, Amerika, rc. ausgeführt wird. Alles gute, von reinem Kupfer, und mit wohlzubereitetem Galmey nicht übersetzte Messing, muß eine schöne gelbe Farbe haben, und auch recht streckbar seyn. Dem blaßgelben Messing, welches mit Galmey übersetzt

setzt worden, fehlt es an Dauerhaftigkeit, und die Erfahrung lehret, daß die daraus verfertigten Geräthe im Feuer geschwinde vergehen. Ueberhaupt aber ist ein Unterschied zu machen unter Messing, das in Tafeln, oder solchem, das in Brodten gegossen ist, und zu Kanonen, Mörsern, Glokken, u. d. angewandt werden soll. Diesem hier thut die blasse Farbe nichts benehmen, aber bey jenem, das zu Drathe, Kesseln und Küchengeräthen verarbeitet werden soll, verhält sich das umgekehrt. Das Messing, welches die Gelb- und Rothgiesser, Gürtler, u. d. brauchen, muß die wenigste Sprödigkeit haben. Indessen ist gewiß, daß die Fabrikanten selten das Messing in dem Zustande lassen, wie es ihnen von den Hammerwerken geliefert wird. Die meisten geben ihm noch einen Zusatz, welcher bald aus Bley, bald aus Glokkenspeise, rc. besteht, und wodurch sie das Gewicht ihrer Arbeiten zum Nachtheil der Verbraucher, die hierbey an der Dauer verlieren, zu vermehren suchen. Solche Handgriffe sollte billig die Polizey allenthalben verbieten. Denn man bringt öfters ganze Oerter dadurch in übeln Ruf, und erschwert die Konkurrenz der deutschen Gewerbe mit den fremden. Uebrigens hat Nürnberg den Ruhm, daß man in dieser Stadt die geschicktesten Arbeiter und Künstler unter den Messingarbeitern und Rothschmieden findet. Unter ihren Arbeiten stechen hervor die schönen zierlichen und großen Leuchter, Kronleuchter und Kirchenlampen, die da verfertiget, und häufig nach Polen, Rußland, Spanien, Italien und Portugal verschickt werden. Die Drechselmühlen, auf welchen diese Künstler die rauhe gegossene Waare so sauber und zierlich auszuarbeiten wissen, gehören dieser Stadt beynahe ausschließend zu. Hamburg, das mit Messingwaaren nach vielen Ländern und Gegenden, besonders nach Spanien, Portugal und ihren Kolonien, ein sehr wichtiges Gewerbe unterhält, handelt besonders mit messingenen Becken, Kesseln, und Bordkesseln, auch Bordilles, mit hamburgischem Messingdrathe, schwedischem Großkronen- Dreykronen- und Baumdrathe, welche erstern Artikel Pfundweise, der Drath aber nach 100 Pfund, Contant in Bankgeld, verkauft werden; endlich auch mit Roll- und Tafelmessing, von welchen das erstere 10 Procent höher im Preise gilt, als das andere. Auch diese handelt

man zu hundert Pfund in Banko.

Messire-Jean, eine Gattung schmackhafter weissen oder grauen Herbst-Birnen, die man von Chinon in Touraine zum Handel bringt.

Metallgold, Metallblätter, werden vom Tombakschläger in verschiedenen Orten verfertiget, und häufig verbraucht. Das meiste hiervon liefern Nürnberg, Fürth, Wien, und einige andere Plätze. Die Leutnerische Fabrik in der letztern Stadt versieht viele Gegenden in Deutschland mit diesem Artikel. Diese tombackenen Metallblätter werden aus einer Mischung von Kupfer und Zink, die weisse Sorte aber aus englischem Zinn und Zink verfertiget. Der Tombakschläger schlägt aus einem Pfund Metall über 4000 Blätter. Es giebt verschiedene Sorten, die ihre eigenen Zeichen, z. E. einen Engel, die Auferstehung, u. s. w. führen.

Meteil, im französischen Handel das Mangkorn, oder Weizen mit Roggen vermischt.

Meth, s. unter Meht.

Meu radix, s. Bärwurz.

Mezereum, s. Kellerhals.

Mezzania, s. Korallen.

Mezzo-Monte, ein treflicher rother Wein, der um den Ort gleiches Namens im Toskanischen wächst, und weit und breit verführt wird.

Microscopia, s. Augengläser.

Mi-florence, heißt man eine Mittelsorte der sogenannten florentiner Taffente, die häufig zu Avignon gewebt wird.

Migé, ein Burgunderwein von der vierten Klasse der Gewächse, die um Auxerre fallen.

Migliari, s. Korallen.

Mignonette, eine Art feiner, klarer und zarter Spitzen oder Kanten, die von weissem Zwirne geklöppelt werden. Man macht solche von verschiedener Breite und allerley Mustern; doch sind die breitesten nicht über 2 bis 3 Zoll breit. Die meisten liefern uns in Frankreich Fontenay, Puisieu, Gisors, Espagny, St. Denis, Montmorency, Bar-le-Duc, Bayeux in der Normandie, Toulouse, Loudun in Poitou, Villiers-le-bel, u. s. w. Ihre Desseins sind so mannichfach, daß man ihrer in den Fabriken über hundert zählt. Die Stücke halten 12 Stab. Man macht diese Waare jetzt auch häufig in Deutschland, besonders in Sachsen, Böhmen und der Schweiz, nach. Vorzüglich stehen Annaberg, Buchholz, Schneeberg und Dresden mit diesen Arbeiten in gutem Rufe und starkem Verkehr. Zu Brüssel und Antwerpen in den österrei-

chischen Niederlanden macht man schmale Mignonettes in großer Menge. Endlich heißt man auch Mignonette eine Art durchbrochen gewebter und broschirter baumwollener Halstücher nach Art der Linons, welche St. Quentin in der Picardie zum Handel schickt. Diese liegen 3 Viertel, auch wohl 2 Drittel eines Stabs breit.

Mignonne, in Frankreich eine Gattung der kleinsten Buchdruckerlettern.

Milchflohr, heißt man einen milchfarbenen Garnflohr, der zu Kopfzeugen, Halstüchern, u. dgl. angewandt wird. Es giebt 4, 5 und 6 Viertel breiten. Den besten liefern die haarlemer Fabriken. Die Waare ist in Stücken von 15 holländischen Ellen.

Miliorate, oder eigentlicher, Migliorate, eine Gattung Seide, welche wir aus Italien erhalten. Die meiste kömmt von Mayland und Bologna. So wie nun alle Seide aus dem letztern Orte feiner, als die aus dem erstern, auszufallen pflegt, so ist das auch der Fall hier. Das meiste von diesem Artikel geht nach Holland.

Milhaud, ein rother Franzwein, der in Rouergue wächst, und über Cette ausgeführt wird. Man handelt ihn nach Stücken von 45 Vierteln.

Milium, s. Hirse.

Milium Solis, s. Hirse.

Mille-fiori, eine Sorte Schnupftobaks, die zu Millefiori im Piemontesischen fabrizirt wird. Sie findet starken Absatz durch ganz Italien.

Millefleurs, eau de, s. Parfumirte Waaren.

Millefolium, s. Schaafgarbe.

Millegranium, s. Bruchkraut.

Millemorbia, s. Feigwarzenkraut.

Millepedes, s. Asselwürmer.

Millery, eine Gattung der Côlerôtie-Weine.

Milmils, ostindische Kattune, welche die Holländer nach Europa bringen. Sie liegen anderthalb Cobidos breit, und 27 lang. Die Cavelingen halten 150 Stük.

Milzkraut, kleine Hirschzunge, Steinfaren, Scolopendrium verum, Asplenium, Phyllitis, ein Kraut, das an dunklen, schattenreichen und rauhen Orten wild wächst, und besonders aus dem südlichen Europa zu medizinischem Gebrauch verschrieben wird.

Minium, s. Mennig.

Minot, s. Mehl.

Miniatur-Sammet, s. Sammet.

Mi-Ostade, oder Demi-Ostade, eine dünne wollene Sersche, die nur halb so dick wie die eigentliche Ostade gewebt wird. Man macht diese Waare hier und dort in Frankreich, besonders zu Amiens, wie auch in Hol-

land

land und England. Die Stücke halten verschiedentlich; nämlich 18 bis 30 St.

Mirabellen, Mirabelles, in Frankreich eine Art Pflaumen, die theils getrocknet, theils eingemacht, mit Zukker überzogen, u. s. w. in Menge verschickt werden. Die von Metz in Lothringen sind ihres vortreflichen Geschmacks wegen in und ausser Frankreich beliebt.

Mirtenbaum, Myrtus, eine Gewächsart, die in Spanien, Frankreich und Italien sehr gemein ist, bey uns aber bloß in Lustgärten gezogen wird. Es giebt hiervon viele Spielarten, die von der verschiedenen Lage und Beschaffenheit des Bodens herrühren. Alle aber sind schöne und immergrüne Bäume, die sich gut durch den Schnitt bilden lassen. Die Aeste sind biegsam, und stehen dicht in einander. Die Blätter sind glatt und spitzig. Die Blume ist weiß, breitet sich gleich einer Rose aus, und ist, so wie die Blätter, angenehm von Geruch. Die gewöhnlichsten Arten sind: der breitblätteriche italienische Mirtenbaum; der mit gelbgestreiften Blättern; mit Buchsbaum-Blatte; der schmalblätteriche aus Andalusien und Granada; der mit Granatblättern; mit Lorbeerblättern; mit schmalen Rosmarinblättern; mit Thimianblättern, u. s. w. Die Früchte des Mirtenbaums sind länglichte Beeren, die anfangs grün, nachgehends roth von Farbe, und endlich, wenn sie recht zeitig, schwarz und voller Kerne sind. Man bringt sie aus Spanien und Italien. In Arzney werden die reifen Früchte und die getrockneten jungen Wipfel und Blätter gebraucht. Das Laub wendet man in den wärmeren Ländern zum Ledergerben an. Die Beeren, Baccae Myrti, sind länglichtrund, Nabel versehen, und dabey fleischicht; sie haben eine schwarze oder blauschwarze, nur selten eine weißliche Farbe, mit einem feinen Beschlage, der leicht davon abzuwischen ist. Ihr Geschmack ist bald mehr bald weniger herbe, und auch nicht unangenehm, so lang sie frisch und markig sind; aber sie haben keinen sonderlichen Geruch. Die getrockneten ziehen stärker zusammen.

Mischkolzer, s. Ungar. Wein.

Miscura, im italienischen Handel das Mangkorn.

Mispel, s. Mespel.

Missal, s. Schriften.

Missultini, eine Art kleiner, sehr schmackhafter Fische, die geräuchert aus dem Mayländischen kommen.

Mistel, Kenster, Affelter,

ter, Viscum album L., eine sogenannte Schmarozzerstaude, die sich sowohl an die Stämme, als an die Zweige aller Arten des Laub- und Nadelholzes anhängt. Ihre unansehnlichen Blumen erscheinen in den ersten Frühlingstagen, zuweilen schon im Februar, und lassen glatte, runde, weißgelbliche Beeren zurück, die mit einem schleimigsüßen, klebrigen Wesen angefüllt sind, und wenn sie im Herbst ihre vollkommne Reife erlangt haben, den meisten großen Strichvögeln zur Nahrung dienen. Aus dem dichten, festen, weiß- oder grüngelblichen Mistelholze, besonders dem, welches auf den Tannenbäumen erwächst, werden auf dem Wienerwalde Rosenkränze gedrechselt. Aus der Rinde und den Früchten wird, so wie aus der Eichenmistel, durchs Kochen und nochmalige Zerstoßen im Wasser ein großer Theil vom bekannten Vogelleim verfertiget.

Mistio, s. Marmor.

Mitaine, im französischen Handel die Handschuhe ohne Finger, nur mit Läppchen.

Mithridat, Mithridatium, eine dem Gift widerstehende Lattwerge, die nach Vorschrift der Apotheker-Ordnungen verfertiget werden soll, und in verschiedenen Fällen mit Nutzen zu gebrauchen ist. Daß die Sorten, welche die Quacksalber zu Verkauf bringen, nicht nach dieser Maaßgabe zubereitet werden, kann man leicht abnehmen. Indessen finden doch auch diese ihre Liebhaber an solchen Personen, welchen allenfalls schon der bloße Name des Mittels für die innere Güte desselben bürgt.

Mitraille de cuivre, im französischen Handel das alte Kupfer in Stücken und Trümmern, so zu nichts weiter als zum Verschmelzen taugt. Mitraille de fer, das alte Eisen, zerbrochene Nägel, u. d. Die von Eisen wird zum Laden der Kanonen und Steinstücke, insonderheit auf den Kriegsschiffen, gebraucht.

Miva, in Apotheken das, so auch sonsten Rob genannt wird: ein mit Zucker eingesottener Saft, oder das Mark gewisser Früchte, eben so zubereitet. Am gewöhnlichsten versteht man hierunter das Quittenbrod, oder den Quittensaft, Miva oder Rob, auch Gelatina Cydoniorum.

Mixtura, oder Mistura, in Apotheken eine Zusammensezzung von verschiedenen Arzneyen, die aus fließenden Sachen, abgezogenen Wässern, geistigen Dingen, allerhand Essenzen, Tinkturen, flüchtigen oder bleibenden Salzen, Pulvern, u. d.

beste-

bestehet. Die gebräuchlichsten darunter sind: z. E. Mixtura epileptica, Schlagmixtur; Mixtura simplex, einfache Mixtur, so auch Spiritus de tribus genannt wird; Mixtura stomachalis, Magenmixtur; Mixtura uterina, vulneraria, u. s. w.

Mocade, Moquette, eine Gattung sammetartiger Zeuge, die fast eben so wie der Plüsch gewebt wird. Der Grund davon ist gemeiniglich Garn, das Haarichte aber, oder Sammetartige, Baumwolle oder feine Wolle. Der Artikel wird besonders zu Abbeville in der Picardie in großer Menge verfertiget. Die dasigen Sorten bestehen in glatten Moquettes, die auch Tripes heißen; diese halten 22 Zoll in die Breite, und 22 Stab in die Länge. Der Preis ist 65 bis 70 Livres das Stück. Gedruckte Mocaden (Moquettes gauffrées) halten in Länge und Breite wie die vorstehenden. Geblumte, ebenfalls 22 Zoll breit, aber in Stücken von 11 Stab; diese hat man von allerley Farben. Der Preis ist verhältnißmäßig, nachdem die Farbe ächt oder nur schlecht ist. Sogenannte Pieds-courts, oder schmale Sorte, sind 20 Zoll breit, und 11 Stab lang. Der Stab gilt hiervon gewöhnlich 2 Livres 15 Sous. Ausserdem macht man auch Tapeten von dieser Zeugart, und dergl. Man gebraucht solche zum Ueberziehen der Stühle und Polster, zum Ausschlagen der Kutschen, zu Tapezirungen, u. s. w.

Moche-Seide, (soie en moche) im französischen Handel die Seide, die noch nicht gefärbt und völlig zugerichtet ist. So nennt man auch Fil en moche, eine Sorte Garn von Leinen, das in Packeten von 10 Pfund im Gewicht aus Bretagne meistens über Rennes ausgeführt wird.

Modelgeer, s. Kreuzenzian.

Modes, rauche Cottonaden, die insonderheit zu Troyes in Champagne verfertiget werden. Sie sind 3/4 bis 7/8 der Aune breit.

Modesne, in Frankreich ein halbseidener dünner Zeug, der von Floretgarn, Zwirn, oder Baumwolle mit Wolle untermischt, gewebt wird. Er ist 7, auch wohl 9 Sechszehntheile eines Stabes breit.

Modewaaren, heißt man im Waarenhandel allerhand neue Artikel, die vor der Hand durch ihre Neuheit gefallen, und häufige Abnehmer finden, aber in Kurzem durch andere, welche wieder aufs neue aufkommen, verdrängt werden müssen. Frankreich und

die Hauptstädte der verschiedenen Reiche sind es, die den Provinzen und Landstädten in Ansehung dieser Waaren den Ton angeben. Modewaarenhändler heißt man besonders die Kaufleute, welche mit den verschiedenen Sachen, die zum Frauenzimmer-Anzug und Putze gehören, Handel treiben. Dieses Fach erfordert, wie sich Einer leicht vorstellen kann, Geschmack, Urtheilskraft, und eine gewisse Thätigkeit. Der Modehändler muß den günstigen Zeitpunkt wahrzunehmen wissen, und auf ganz neue Artikel verhältnißmäßigen Gewinn suchen. Aber bey solchen, die nicht mehr ganz neu sind, nehme er mit einem geringen Nutzen vorlieb. Endlich bey denen, deren Zeit schon vorüber ist, sey er zufrieden, wenn er die Kosten dafür wieder lösen kann, damit am Ende nicht gar Ladenhüter daraus werden, die ihm klaren Verlust bringen.

Mönchsköpfe, eine Gattung französischer Käse, die man in Auvergne verfertiget, und die wegen ihrer hohen und dabey runden Gestalt diesen Namen bekommen haben. Man sehe des Mehrern unter Quantal.

Mönchsrhebarber, s. Rhebarber.

Mönchszeuge, s. Froc.

Mörsel, Mörser, bekannte Werkzeuge, in welchen durch Hülfe einer Keule allerhand harte Dinge zu Pulver gestampft werden. Sie sind von verschiedener Größe und allerley Materie. Die größten sind die, so in Apotheken und Materialgewölbern gebraucht werden.

Moenemolam Caatjes, weisse ostindische Kattune und Zitze, die durch die holländische ostindische Gesellschaft aus Bengalen gebracht werden. Es giebt deren verschiedene Gattungen: Moenemolam Caatjes Ponnicail, sind 1 Elle und 15 Sechzehntheil breit, und 21 und 1/2 bis 22 Ellen lang. Sie gelten bey den Verkäufen 12 bis 13 Gulden das Stück. Feine Moenemolam Caatjes Mannapaar, in Breite und Länge wie die vorstehende Sorte, 14 G. Moenemolam Caatjes, gemeine Gattuug, 12 G. das St.

Moges de Morue, in Frankreich, besonders zu Rochelle, das Eingeweide vom Stockfisch. Dieser Artikel wird als Köder zur Fischerey gebraucht, und Tonnenweise gehandelt.

Mohabuts, sind baumwollene couleurte ostindische Gewebe, die die Franzosen zum Handel bringen. Sie sind 3 Viertel eines pariser Stabs breit, und 7 und 1/2 Stab lang.

Mohn, s. Magsaamen.

Mohr, Moir, Moor, ein

ein Zeug, der vollkommen auf Gros de tours-Art gewebt wird, den man aber nicht so stark von Fäden macht. Er wird auch sehr dicht und fest geschlagen. Man macht solchen gewöhnlich von Seide, aber es giebt auch halbseidenen, wo der Einschlag von Ziegenhaar, Wolle, Baumwolle, oder Leinengarn, gemacht ist. Der Mohr wird gewässert, oder bleibt auch ungewässert. Die Wässerung wird dem Zeuge vermittelst einer kupfernen erhitzten Welle, von einer schweren Rolle, wenn er feucht ist, gegeben. In Holland und Venedig macht man auch glatten und geblumten Silber- und Goldmoir, wo der Einschuß mit Gold- und Silberfäden abwechselt. Glatte Moire haben beyde Seiten gewässert; der geblumte aber nur die rechte. Ehedem wurde auch Moir mit bunten Blumen gewebt: diese Gattung ist jetzt ausser der Mode. Die zweyfärbigen mit Kantendesseins sind die gangbarsten. Die englische Waare hält man für die vorzüglichste; indessen verfertigt man in Frankreich, besonders Lyon, vortreflichen Moir, der dem englischen nicht das Geringste nachgiebt. Die französische Waare ist in Stücken von 30 bis 40 Stab, und 19 Zoll breit. Er liegt in Lagen von einem halben Stabe, der Zeug doppelt überschlagen. Man macht auch sowohl volle Moire, als fassonirte und figurirte, wo der Einschlag von Wolle, Kameelhaar, Zwirn, u. dgl. genommen wird. Die französischen Reglements schreiben den pariser Seidenfabriken viererley verschiedene Breiten für diese Zeuge vor; nämlich 6/16, 7/16, einen vollen halben Stab, und 9/16 eines Stabs. Auch wird darinnen verboten, daß in den Moiren durchaus keine ungekochte Seide, oder die rohe gefärbt worden ist, mit gekochter Seide vermischt verwebt werden soll; sondern die Waare soll entweder von lauter roher, oder von zugerichteter Seide verfertiget werden. Die, welche nicht ganz aus Seide gemacht sind, sollen ein Leistenband von anderer Farbe, als die Kette, haben, damit sie der Käufer unterscheiden könne.

Möhrensaame, cretischer, Daucus creticus, ein länglichter, zugespitzter Saame, der auf der Insel Kandia wächst, und von da zum Handel gebracht wird. Er kömmt in Kräften dem Kümmel und der Engelsüßwurzel gleich, und wird in der Medizin, doch eben nicht stark, gebraucht.

Moirette, ein von Garn und Seide Moirartig gewebter Zeug, den man besonders zu Brüssel verfertiget.

Moldauische Weine, sind sechs- oder siebenerley Sorten vortreflicher Weine, von welchen die beste eine grünliche Farbe hat. Sie werden in der Moldau zwischen dem Städtchen Cotnar und den Ufern der Donau gezeugt. Man verführt sie in Menge nach Rußland, Polen, Siebenbürgen, der Ukraine, ja sogar nach Ungarn. Der von Cotnar übertrift im Geschmack den Tokayer noch. Der Odebester ist ein weisser, auch rother Tischwein, der sich gut trinken läßt. Diese Weine werden im Lande nach Oka gehandelt.

Moldgarn, s. Malzgarn.

Molinas, s. Spanische Wolle, oder: Wolle.

Mollese, s. Mandeln.

Moller, im französischen Handel eine Sorte ganz schmaler Fransen von Zwirn, Seide, Gold und Silber.

Molleton, Molton, ein wollener Zeug, der sowohl mit als auch ohne Köper gewebt wird. Die Wolle ist bald nur auf einer Seite, bald auf beyden aufgekratzt. Der Zeug ist besonders weich, und hält sehr warm, daher derselbe zu Brusttüchern, Schlafkamisölern, Unterröcken, u. dgl. häufig verbraucht wird. Der englische ist unter allen Arten der feinste; besonders der aus den Fabriken zu Colchester, Bradford und Bristol; aber man macht jetzt auch in Deutschland und Frankreich gute Sorten, die der englischen Waare an die Seite gesetzt zu werden verdienen. Ihre Breite, Länge und Preise sind verschieden. Wir wollen die gangbarsten anzeigen. Anduse in Cevennes liefert viel von diesen Zeugen, die meistens über Alais zum Handel gelangen. Sie halten dieselbe Breite und Länge, wie die von Sommieres, gelten aber im Preise 5 bis 6 Sous der Stab weniger. Beauvais in Isle de France schickt 5/8 breiten Molleton aus, wo der Stab, nach Beschaffenheit des Gewebes, 3 bis 6 Livres kostet; façon de Sommieres, 5/8 breit, von 30 S. bis 3 L. Dergleichen einen halben Stab breit, 26 bis 48 S. Die Stücke halten 20 bis 25 Stab in die Länge. Wenn man die Zeuge gerade aus den Fabriken kommen läßt, erhält man beym Maaß einen Vortheil, welcher gegen fünf Procent austrägt. Das meiste von den hiesigen Molletons wird auf den Messen und Märkten zu St. Denis, Caen, Guibray und Rheims abgesetzt; ein beträchtlicher Theil geht auch

nach

nach Flandern und in die südlichen Provinzen Frankreichs. Castres in Oberlanguedok, und verschiedene Oerter in dieser Gegend, verfertigen ausserordentlich viel von diesen Zeugen, und schicken die Waare in alle Provinzen des Reichs und ins Ausland. Der erstere Ort insonderheit liefert Molletons auf Rouensche Art, die 7 Zwölftel breit, und 34 bis 36 Stab lang sind; geköperten und auch ungeköperten Molleton, einen halben Stab breit, und in Länge wie die vorstehende Art. Masamet liefert Molleton Cordillat, der 7/12 in die Breite, und 40 bis 44 französische Ellen in die Länge hält. Fontenay-le-Comte in Niederpoitou, Carizet oder Molleton, so ganz von Landwolle gewebt wird, einen halben Stab breit ist, und 36 bis 40 S. im Preise gilt. Sommieres in Cevennes giebt Molletons, welche alle die, so in den hiesigen Gegenden verfertiget werden, an Güte übertreffen. Es werden jährlich mehrere tausend Stück, größtentheils über Nimes und Montpellier, ausgeführt. Die Waare kostet weiß 48 bis 50 S.; in Grau 55 bis 56; grün oder blau gefärbt 3 Livres, fein Scharlachroth aber 5 bis 5 1/2 L. In Deutschland liefern Sachsen, Schlesien, die Mark Brandenburg und einige andere Gegenden diesen Artikel in Menge. Der sächsische ist der beste. Märkischer Multong ist 4 und 5 Viertel breit, und in Stükken von 50 bis 60 berliner Ellen. Die Elle kostet 6 bis 12 Gutegroschen in preussischem Gelde.

Moltolinos, eine Art gegerbter Schaaffelle, die aus der Levante, insonderheit von Konstantinopel, zum Handel gebracht werden.

Momordica, s. Balsamäpfel.

Monatblümchen, s. Masslieben.

Monatelli, eine Gattung schöner tiroler Aepfeln, die wir aus Trient und Roveredo erhalten.

Monbré, s. Champagnerwein.

Moncahiard, oder Moncayart, eine Gattung Burats, oder feiner halbseidnen Gewebe, die besonders zu Ryssel in Flandern verfertiget, und stark nach Spanien ausgeführt wird. Die Kette wird von Seide, der Einschuß aber von sogenannten Sayettgarne gemacht. Man hat diesen Zeug meistentheils nur in Schwarz. Es giebt glatten und auch geköperten. Die Breite ist 2 Drittel, und die Länge 23 pariser Ellen. Ferner giebt man diesen Namen kameelhärnen, gewässerten und mandelfärbigen Zeugen zu Kleidern, die von Konstantinopel und

Smyr-

Smyrna zum Handel kommen. Das Stück hält 10 marseiller Cannes. Sie sind in Ballen von 40 Stükken, und gehen meistens nach Spanien.

Mondkraut, Lunaria, ein Kraut, das auf grasigen Bergen und bergichten Wiesen wild wächst, aber auch in Gärten mit Fleiß gezogen wird. Es hat einen dünnen Stengel, an dessen Mitte auf den Seiten ein besonderes Aestchen, wie eine Ribbe, herauswächst, und wo auf jeder Seite 8 bis 10, eins ums andere ausgekerbte, mondförmige Blätter zu sehen sind. Man braucht es in der Medizin, insonderheit unter die Wundtränke.

Mondkraut, kleines, s. Pfenningkraut.

Mondmilch, s. Steinmark.

Mondviole, s. Viole.

Mongopoes, baumwollene Gewebe, eine Art Cambayes, die die Engländer von Madras nach den philippinischen Inseln führen.

Monmouths-Zähne, eine Art Elfenbein, die Siberien zum Handel liefert. Nach den Beobachtungen der neueren Naturkundigen sind es wahre Elephantenzähne, die man aus der Erde gräbt. Diese Zähne halten, wenn sie noch ganz sind, 80, 100, auch manchmal 300 Pfund und mehr im Gewicht. Sie sind gelblich, grau oder grünlich von aussen; von innen aber weiß wie gemeines Elfenbein. Die Russen schneiden diese Zähne meistens in Stücke von einem Pud im Gewicht, damit sie sich besser und bequemer verführen lassen. Der Pud gilt auf der Stelle etwa 4 Rubel. Je weisser diese Waare ausfällt, je mehr schätzt man sie. Sie wird übrigens zu den nämlichen Arbeiten, wie das gewöhnliche Elfenbein, gebraucht.

Monoceros, s. Einhorn und Kropffisch.

Montaſſin, eine Gattung des levantischen baumwollenen Garns, die nach Marseille gebracht wird. Es ist die feinste unter den Sorten, die man von Josselazar bekömmt.

Montagnewein, eine Art weisser, auch rother Champagnerweine, die um Rheims gewonnen, und in etwas kleinern Gebinden, als die übrigen Sorten dieser Provinz, ausgeführt werden. Sie halten 25 bis 30 Bouteillen weniger. Montagne de Rheims, ist ein erhabener Bezirk an der Südseite von Rheims, wo herrliche rothe und weisse Weine fallen. Die vorzüglichsten Oerter, die die besten Weinberge haben, sind: Mailly, Versenay, Ludes, Versy, Sillery, Trois-puits, u. a. m. Sie werden sowohl Korb-

als

als auch Flaschenweise gehandelt, und in ganz Europa abgesetzt. Montagnetücher, sind gemeine Sorten französischer Tücher, die in Oberlanguedok, besonders um Limoux, gewebt werden. Sie finden auf den Messen zu Pezenas, Beaucaire und Bourdeaux starken Vertrieb, und gehen meist in die Provence und nach Italien.

Montaubansche Pflaumen, s. Pflaumen.

Montaubanscher Saffran, s. Saffran.

Montaubansche Seide, s. Seide.

Montaubansche Serschen, eine Art geköperter Zeuge, die besonders in Languedok häufig gewebt werden. Die schmälere Sorte ist 18 französische Zoll breit, und 40 Stab lang; die breitere aber 22 Zoll breit, und so lang wie jene.

Montaubansche Weine, sind weisse, wie auch rothe, theils süße, theils starke Weine, die um Montauban in Quercy wachsen, und häufig an die Ausländer abgesetzt werden. Die, welche die Weinberge um Dusau, Beausoleel und St. Martial geben, sind bey der Handlung vorzüglich beliebt. Man kann sie mit Recht unter die besten Weine in Europa zählen. Sie werden jetzt in großer Menge nach Deutschland, Holland, Norden und den Kolonien in Westindien geschickt. Man handelt sie Pipenweise, und so wie sie noch auf dem Lager liegen. Die Pipe hält 2 Bariques, die Barique aber 31 Veltes oder 248 pariser Pinten. Wenn der Wein rein abgelassen worden, und das Lager davon abgesondert ist, hält die Barique von der rothen Art gemeiniglich 240 Pinten, von der weissen aber etwas weniger, weil diese mehr Lager hat. Sie werden auf dem Tarnfluß eingeschifft, und über Bourdeaux verfahren.

Montbasin, ein weisser französischer Muskateller, der über Cette ausgeführt, und da nach Oxhöft gehandelt wird.

Montbéliard, eine Sorte französischer Leinen, meistens blau und weiß gestreift, die zu Abbeville in Picardie, wie auch hier und dort in Lothringen gewebt, und häufig ausgeführt werden. Diese Waare ist 6/4 breit.

Montbré, s. Champagnerwein.

Montcontours, eine Gattung Bretagnesleinen, welche an dem Ort gleiches Namens bey Quintin oder Lorges häufig gewebt werden. Sie kommen in zweyerley Breiten zum Handel, nämlich von 2 Dritteln, und 3 Viertein. Man verschickt sie Ballenweise. Der Ballen von den breiten enthält 300 Ellen, von den schmalen

aber

aber 500 Ellen oder 100 Stück, jedes von 5 französischen Ellen. Die Elle in Bretagne hält 50 französische Zoll. Der Artikel wird über St. Malo und Morlaix ausgeführt.

Montefiascone, ein angenehmer italienischer Muskateller, der im Patrimonio di san Pietro gewonnen wird, und in Italien sehr gesucht ist.

Monteleone, s. Seide.

Montélié, s. Burgunderwein.

Montepulciano, ein lieblicher rother toskanischer Wein, der bey Stiano im Amte Scarperia gezeugt wird. Man führt ihn abgezogen in Flaschen aus.

Montferran, eine feine Sorte unter den rothen bourdeauxer Weinen, welche zu Clermont-Ferrand in Auvergne gezeugt wird. Das Faß davon gilt, nach Beschaffenheit der Güte, in dem Stapelorte 5 bis 900 Livres. Der Wein geht häufig nach Holland, Deutschland und ganz Norden.

Montferratsche Weine, eine Gattung ordinairer italienischen Weine, welche im Piemontesischen fällt. Man verbraucht sie aber meistentheils im Lande selbst.

Montfrin-à-la-croisade, eine Mittel-Sorte französischer Seide, die man roh von Ort und Stelle auf die Messen zu Beaucaire bringt. Sie wird zum Tram und ordinairer Organsinseide verarbeitet.

Montichicours, ostindische Zeuge von Seide mit Baumwolle, die 2/3 bis 5/6 einer pariser Elle breit, und 5 bis 8 solcher Ellen lang sind.

Mont-Louis, ein sehr guter weisser Wein, der in Touraine wächst, und häufig nach Berry, Normandie, Bretagne, wie auch nach Flandern, Holland und den französischen Kolonien ausgeführt wird.

Montmeillan, ein angenehmer französischer Muskatwein, aus der Gegend von Riez in Provence.

Montona, ein herrlicher und feiner Wein, der um Alcudia auf der Insel Mayorka gezeugt wird. Er ist weiß von Farbe.

Montprinblanc, s. Bourdeauxer Weine.

Montrachet, eine der vorzüglichsten Sorten der weissen Burgunderweine, so bey Beaune im Kirchspiel von Puligny gezeugt wird. Sie ist in Frankreich und auch auswärts sehr beliebt.

Montvallon, eine Gattung ordinairer weisser provencer Weine, die stark nach Italien geht.

Monvillanos, s. Pferde.

Moorhirse, s. Hirse.

Moos, Muscus, ein bekanntes Kraut, das an den Stämmen der Bäume, an alten

alten Stöcken, Steinen, Mauern, und auf der Erde wächst. Es giebt davon unterschiedliche Arten. Die, welche man zum Handel bringt, sind: das Baumlungenkaut, Baumflechten, Muscus arboreus, Pulmonaria, Lichen arborescens; dieses wird an den alten Eichen und andern Bäumen gefunden. Man braucht das Moos seiner austrocknenden und anhaltenden Kräfte wegen in Arzney. Muscus capillaris, ist eine andere Gattung Moos, von dem unter dem Titel: Güldenwiderthon, das Mehrere zu ersehen. Meermoos, Erdmoos, Lycopodium, kömmt ebenfalls unter dem eigenen Namen vor. Endlich noch eine besondere Art, Steinmoos, findet man hier und dort in England, besonders auf den Klippen in Wallis, Schottland, u. s. w. Sie wird zum Färben auf Wolle angewandt. Zu Leith ist eine eigene Fabrike, wo aus diesem Material eine ächte karmesinrothe Farbe zubereitet wird. Das Moos von den Cedern und Tannen wird zum Haarpuder, das von verschiedenen gemeinen Baumarten aber von den Seeleuten zum Kalfatern der Schiffe und Fahrzeuge gebraucht.

Moquette, s. Mocade.

Morcheln, eine vorzügliche Art Erdschwämme, die sehr klein sind, und von Farbe bräunlich aussehen. Sie werden theils frisch, theils auch getrocknet an Speisen verbraucht. Von diesen letztern bringt man zweyerley Sorten zum Handel: eine, welche die feinste und kleinste, heißt man: Spitzmorcheln, die andere hingegen: Stockmorcheln, und diese hier fallen größer und breiter als jene. Sie werden aus Polen, Schlesien, Mähren, Böhmen in Menge herzugeführt. Zu Breslau, wo dieser Artikel häufig von den Juden gehandelt wird, gilt das Pfund, nach der Feine, 6 bis 12 Gutegroschen. Frankreich schickt über Bourdeaux viel getrocknete Morcheln nach auswärts. Sie sind theurer, als die deutsche Waare, im Grunde aber nichts besser. Indessen da sie weitherkommen, so haben sie schon deswegen in den Augen mancher Leute einen grössern Werth.

Moreaseide, eine Gattung Seide, die wir aus etlichen Gegenden auf der Halbinsel Morea erhalten. Das meiste hiervon geht nach Frankreich über Marseille, und wird da zu Trame verarbeitet.

Moreil oder Mareil, in Frankreich die rohen Elephantenzähne, so wie sie an der Küste gehandelt werden.

Morenos, eigentlich Lienços Morenos, heißen die Spanier die Gattung Franzleinen, welche zu Barbesieux gewebt wird, und in Frankreich und den übrigen auswärtigen Ländern unter dem Namen: Toiles brunes, bekannt ist.

Morfil, im Handel mit Frankreich das unverarbeitete Elfenbein.

Morieres, s. Comtatsche Weine.

Morillons, im französischen Handel die rohen Smaragdsteine, die Markweise gehandelt werden. Es giebt auch halbe Morillons.

Morin, ein weisser Franzwein aus Anjou, der über Saumur zum Handel kommt. Er ist in Pipen von 2 Bariques, und geht insonderheit nach Holland.

Morione, schwarze, mit Karfunkelfarbe vermischte Edelsteine, die zu Zinnwalde und Johanngeorgenstadt in Sachsen gefunden werden. Man schätzt sie ihrer Seltenheit wegen sehr hoch.

Morlaix, oder Morlaises, die man auch hier und dort in Frankreich Toiles de ménage heißt, sind dichte und starke Leinwanden, welche in und um Morlaix in Bretagne in ausserordentlicher Menge gewebt, und theils in Frankreich selbst, theils ausserhalb verbraucht werden. Es giebt Sorten darunter, die 2 Drittel, und auch solche, die 5 Viertel breit sind. Ihre Länge ist ungleich. Ihr stärkster Verbrauch ist zu Hemden, Bettetüchern, Servietten, u. dgl. Zu Hamburg wird auch ein beträchtlicher Handel mit nachgemachten Morlaix, die im schlesischen Gebirge und in Sachsen in großer Menge verfertiget werden, getrieben. Diese sind 7 Viertel breit, und entweder in ganzen Stücken von 84, oder halben von 42 Ellen. Jene gelten 15 bis 19 1/2 Thaler im Preis; die halben aber nach Verhältniß. Auch im französischen Flandern, zu Lyon, wie auch in Brabant, werden die streifigen Morlaix stark nachgemacht. Die ächten, und auch die nachgemachten, gehen in großer Menge nach Spanien und dessen Kolonien.

Moro, s. Corallen.

Morschellen, Morsuli, Morselli, sind gegossene Täfelchen, aus Zucker mit allerhand Gewürzen zusammengesetzt, die in kleine Stücke zerschnitten, und theils als Confekt, theils zur Arzney gebraucht werden. Die gewöhnlichsten Sorten, welche man in Apotheken findet, sind: Antimonialmorschellen, Stärkmorschellen, Herzmorschellen, Fiebermorschellen, Purgiermorschellen, Morschellen wider die Würmer, u. s. w.

Morsus diaboli, s. Teufelsabbiß.

Morsus gallinae, s. Hühnerbiß.

Mortades, eine Gattung unächter Perlen, die zum Handel nach Senegal dienen.

Mortagnes, eine gemeine Art hanfener französischer Leinen, die in der Provinz Perche gewebt, und besonders nach Paris verhandelt werden. Sie dienen zu Strohsäcken und ähnlichen Sachen. Die weissen, 3/4 auch 7/8 breiten, welche Gros-forts genannt werden, schickt man nach den französischen Inseln.

Morue, im Handel Frankreichs der Stockfisch; eigentlich jedoch nur der gesalzene, indem der getrocknete Merluche heißt. Die Gegend, wo die Franzosen nach dem letztern Friedensschlusse das Recht zu fischen haben, fängt beym Cap St. Jean an der östlichen Küste von Terreneuve an, und erstrekt sich bis an Cap de Rhay an dem äussersten Ende der westlichen Küste dieser Insel, auf eine Länge von 160 Meilen. Frankreich treibt diese Fischerey mit etwa 150 Schiffen, die im Durchschnitt 290,000 Centner Stockfisch des Jahrs liefern. Beynahe ein Drittel davon geht nach Marseille, und von da weiter in die katholischen Länder am mittelländischen Meere; das Uebrige wird theils im Hauptlande selbst verbraucht, theils zu Speisung der Negersclaven in den Zuckerinseln angewandt. Die Oerter in Frankreich, welche diesen Zweig beträchtlich treiben, sind: Dieppe, Havre, Rochelle, Treport, Dünkirchen, Ciboure, St. Malo, Granville, Fecamp, St. Valery, Portrieux, St. Brieux, Nantes, Oberon, Binic, Bayonne, St. Jean de Luz, und Honfleur. Dieppe läßt theils an der Bank von Neu-found-land, theils bey Ißland fischen. Es schickt auf jenen Fang zwar nur 24 bis 30 eigene Schiffe ab, aber alle Fahrzeuge, welche aus andern französischen Häfen darauf ausgerüstet werden, bringen ihre Fische ebenfalls nach Dieppe, und setzen sie da ab. Daher treffen an diesem Orte alle Jahre 80 bis 90 Schiffe ein, die mit diesem Artikel beladen sind. Die Fische von diesem Fange hier sind mit grauem Salze eingesalzen; aber die, so man bey Ißland fängt, werden auf holländische Art mit weissem Salze eingelegt. Indessen schickt Dieppe auf die letztere Fischerey selten über ein halbdutzend Schiffe, jedes von 80 bis 120 Tonnen, ab. Hingegen Dünkirchen sendet auf diesen Fang alle Jahre im Durchschnitt über 60 Schiffe nach Iß-

Jßland hin. Die Fische werden mit Salz von St. Hubes eingesalzen, und ebenfalls in Tonnen gepackt. Die Tonne hält 312 Pfund nach Vicomtegewicht. Granville schickt ungefähr eine gleiche Anzahl Fahrzeuge an die große Bank nach Neu-found-land. Die Fische, so sie an der großen Bank fangen, werden zwar auch eingesalzen, aber nicht getrocknet. Man bringt sie hernach nach Dieppe und Havre zu Verkauf. Von da geht die Waare auf der Seine weiter nach Paris, Nantes, St. Malo, Rochelle, Bourdeaux, Cette, Marseille, Alicante, ꝛc. Was die Fischer von Granville bey Terre-neuve fangen, wird eingesalzen, und hernach getrocknet. Alsdann bekömmt der Fisch den Namen Merluche. Von dieser Sorte wird sehr viel im mittelländischen Meere, besonders zu Alicante, Cette, Marseille, und in den italienischen Häfen, abgesetzt. St. Malo rüstet ebenfalls hierauf aus, und verhandelt die Fische nach Bilbao, Bourdeaux, Spanien, Italien, u. s. w. Honfleur schickt besonders auf den Fang an der Bank von Terre-neuve. Die Waare wird auf diesem Platze nach Cent oder Hundert gehandelt. Der Cent enthält 136 Fische, deren jeder 24 Zoll in der Länge haben muß. Die Fische, so unter diesem Maaße halten, bis auf 19 Zoll Länge, werden nach doppelter Anzahl, oder nach Cent von 272 Stück, verkauft. Welche nun noch kleiner ausfallen, werden besonders sortirt, und verschiedentlich gehandelt. Was den grünen Stockfisch anbelangt, so wird er nach den verschiedenen Handelsplätzen auch auf unterschiedliche Art sortirt. Zu Nantes macht man 4 Sorten. Die erstere heißt grande Morue, oder Poisson marchand; der Cent hiervon soll 900 Pfund im Gewicht halten. Die zweyte, Morue moyenne, schätzt man ein Drittel weniger, als jene; das Hundert soll etwa 600 Pfund wiegen. Die dritte führt den Namen petite Morue, auch Raguet. Die vierte und letzte, Morue de rébut, oder Ausschuß, enthält lauter beschädigte, magere und unansehnliche Fische, an welchen manchmal nichts als Haut und Gräten sind. Zu Havre, Honfleur und in andern Häfen der Normandie macht man gewöhnlich 6 Sorten dieser Waare. Die erstere, nämlich Gaffe, enthält ausserordentlich große und schöne Fische. Die zweyte, Morue marchande, oder grand Poisson, folgt jener sowohl im

Aus-

Aussehen, als in der Güte des Fisches. Die dritte, la Trie, ist etwas geringer als die vorstehende. Die vierte, so Lingue, oder Raguet heißt, ist wieder um etwas schlechter. Valide, auch Patelet, ist die fünfte, und fällt noch kleiner und unansehnlicher aus, als die vorhergehende. Viciée endlich, nennt man den Ausschuß. Zu Dieppe verkauft man den grünen Stockfisch nach Cent Marchand von 68 Paaren. Das Sortiment wird wie zu Nantes gemacht. Was den getrockneten Fisch betrift, so sortirt man ihn ebenfalls verschiedentlich. Z. E. zu Nantes unterscheidet man ihn in siebenerley Sorten, welche Poisson pivé, poisson gris, poisson-grand-marchand, poisson-moyen-marchand, poisson marchand oder fourillon, grand rébut und moyen rébut genannt werden. Zu Rochelle, Bourdeaux, Bayonne, ꝛc. macht man nur dreyerley Sorten; man unterscheidet nämlich da die Waare bloß in Poisson marchand, poisson moyen und rébut. Endlich zu St. Malo sortirt man gar nicht, sondern schießt nur die beschädigten Stücke von den guten aus. Zu Treport enthält das Faß gesalzener Stockfische 240 Pf. Fische und 40 Pfund weiß Salz.

Man bringt nach Frankreich, insonderheit aus Holland und Ißland, in den Monaten März, April und May, grünen Stockfisch in Fässern von 250 bis 300 Pf. im Gewicht, und zwar entweder in Salz und ohne Lacke, oder mit Salz und in Sauce eingelegt. Die erstere Art hält sich am längsten. Faß-Stockfisch (Morue en baril) ist ein dicker Fisch, in Stücken geschnitten, den man auch Kabliau nennt. Die ißländische Sorte ist gewöhnlich etwas kleiner, als die holländische. Zwölf Fässer Kabliau werden auf eine Last gerechnet.

Was man in Frankreich Tonnen-Stockfisch heißt, (Morue en tonne) ist der Fisch, welcher, damit man ihn leichter verführen könne, und damit er nicht verderbe, in Tonnen gepackt worden ist. Eine Tonne hält gewöhnlich 132 Fische. Die Waare wird nur zu Orleans und Rouen in solche Tonnen geschlagen, und auf diese Weise nach Champagne, Bourgogne, ꝛc. verfahren.

Unter den Sorten des trockenen Stockfisches ist der röthliche insgemein in Frankreich am beliebtesten; aber nach Lyon und Auvergne wird der weisse mehr gesucht.

Was man poisson pivé nennt, ist die Gattung, die ins Braunrothe fällt; ei-

gentlich die delikateste und fetteste Sorte, daher gilt sie gewöhnlich ein Fünftel im Preise mehr, als poisson marchand, und wird besonders nach Bretagne, Anjou und Touraine verschickt.

Grauer Fisch (poisson gris) findet in denselben Gegenden Absatz, und ist um ein paar Livres wohlfeiler. Diese Sorte nimmt eine dunklere Farbe an, und wird zu poisson pivé, wenn sie ungefähr ein Jahr lang im Magazine gelegen hat.

Poisson-grand-marchand ist die dritte Sorte, worunter die großen, ganzen und untadelhaften Fische gezählt werden.

Moyen-marchand enthält etwas kleinere Fische, die aber im Uebrigen den vorigen ähnlich sind. Diese beyden Sorten finden in Frankreich den stärksten Absatz; daher bestehen auch die Ladungen der Schiffe, die diese Waare einbringen, größtentheils aus der einen und der andern Art.

Petit-marchand, auch fourillon, enthält lauter kleine bräunliche oder graue Fische. Diese Sorte gilt fast immer denselben Preis, wie die vorstehenden, auch manchmal noch etwas darüber, wenn die Waare etwa gerade zu der Zeit anlangt, wenn beträchtliche Kargaisonen nach den Kolonien abgeschickt werden sollen.

Grand-rébut, oder bester Ausschuß, enthält die größten und ansehnlichsten von den angebrochenen, beschundenen, öhlichten, gefleckten, schlecht geschnittenen oder harten Fischen.

Moyen-rébut, Mittelausschuß, ist etwas geringer, und petit rébut wieder geringer, als jener. Diese letztern Sorten werden in der Gegend von Nantes verbraucht.

Der Stockfisch von den französischen Fischereyen giebt ausserdem noch viererley Sorten Waare zum Handel ab, nämlich die Eingeweide, Nones oder Nos genannt, die Zungen, die Eyer (raves) und den Thran. Die Eingeweide werden an Ort und Stelle, wo die Fischerey geschiehet, eingesalzen, und in Tonnen von 6 bis 700 Pfund gepackt. Die Zungen salzt man ebenfalls ein, und schickt sie in kleinern Gebinden von 4 bis 500 Pf. zum Handel. Die Eyer vom Stockfisch, oder der Rogen, werden auf eben solche Weise eingesalzen und in Tonnen geschlagen. Man gebraucht sie zur Sardellenfischerey. Der Thran kommt in Fässern von 400 bis 520 Pfunden zu Markte. Er wird nicht nur in Frankreich selbst häufig zum Gerben der Häute, und zum Brennen angewandt, sondern auch

nach

nach Genf und andern Gegenden wieder ausgeführt.

Morus, s. Maulbeerbaum.

Mosaique, s. Spitzen.

Moscata nux, s. Muskatnuß.

Moschardina, s. Catechu.

Moschus, s. Biesam.

Moscovade, oder Moscouade, heißt man den ungeläuterten braunen Puderzucker, der so ist, wie er zum viertenmal aus dem Kessel herauskömmt. Zu Hamburg versteht man unter diesem Namen besonders den rohen Zucker, welcher aus Bahia und Pernambuc in Brasilien zum Handel gebracht wird. Er kömmt in großen Kisten zu Markte, die man in lange und kürzere unterscheidet, und nach Beschaffenheit ihrer Größe wird auch die Thara eingerichtet. Wenn diese Waare die gehörige Güte hat, muß sie recht trocken, nicht schmierig, oder zu dunkel von Farbe seyn.

Moskowitischer Damast, heißt eigentlich ein chinesischer Damast, der durch Rußland zu Markte gebracht wird. Er ist von Seide, auch öfters mit Floret und andern schlechten Arten Seide vermischt. Man nennt ihn auch: Rolldamast.

Moskowitischer Thee, eine Gattung des chinesischen grünen oder sogenannten Karawanenthees, welche besonders durch die polnischen Juden, wenn Rußlands Handel mit China über Kiachta nicht unterbrochen ist, herausgebracht wird.

Moseler Weine, eines der vorzüglichsten unter Deutschlands Weingewächsen, und nach dem Rheinweine die Gattung, welche im Handel die gangbarste ist. Man hält hierunter besonders die weissen, und welche nicht über ein oder etliche Jahre alt sind, für die besten. Indessen sind doch die Jahrgänge nicht einer dem andern gleich. Es fallen in gewissen Jahren, überhaupt genommen, bessere oder geringere Weine. Man unterscheidet die moseler Weine nicht nach den Gegenden, wie manche andere Gewächse, sondern nur überhaupt in obermoseler und niedermoseler; indessen sind doch der klingenberger und würzburger Steinwein vorzüglich im Rufe. Auch Conz, Grack, Kochheim, Berncastel, Zell im Hamm, Chus, Dussemund, Wehlen, Zeltingen liefern sehr gute Sorten dieser Weine. Nichtsweniger zählt man die Weine, welche im Lothringischen, insonderheit um Epinal, im Luxemburgischen, im Lüttichschen, rc. gewonnen werden, unter die moseler Weine. Es giebt rothe und weisse Moselerweine; die weissen sind die lieblichsten und besten.

Die stärksten Niederlagen von diesem Artikel sind zu Cölln, Frankfurt am Mayn, Lüttich, u. s. w. Man handelt sie in den meisten Orten nach Stücken, Fudern, Ohmen und Eymern. Zu Epinal aber nach Mesures, die 46 bis 50 pariser Pinten halten.

Most, Mustum, ein neuausgepreßter Wein. Der beste darunter ist der, welchen man von den ausgetretenen Trauben zu allererst erhält. Der andere, so hierauf nachgepreßt wird, ist allemal schlechter, als jener. Gießt man hernach noch Wasser zur Vergährung auf, so wird sogenannte Lurke daraus, ein zwar kühlender, aber doch nur schlechter Trank. Je süßer und lieblicher der Most von Geschmack ist, für desto vorzüglicher hält man ihn; doch muß diese Süßigkeit natürlich, nicht erzwungen seyn. Man schickt vom Moste aus den Weinländern zum Handel, doch aber nicht häufig; denn den meisten läßt man zu Weine sich abliegen. Man muß ihn nicht zu andern Weinen, sondern besonders legen, und noch lieber in frischen Gewölbern als Kellern verwahren. Aller Most aber bleibt im Grunde doch ein ungesundes Getränk.

Mostert, s. Senf.

Motiers, s. Schweizerkäse.

Mottenkraut, Schabenkraut, Blattaria, ein Gewächse, das mit dem Wollkraute verwandt ist. Es trägt blaue, röthlichte, weisse und gelbe Blumen. Das Kraut wächst an den Rändern der Gräben, Pfützen und Teiche. Es wird samt den Blumen in den Apotheken angewandt. Man gebraucht es auch, um damit die Motten aus den Kleidern zu treiben.

Mouches, **Muschen**, sind kleine Stückchen von Taffent, Atlas, u. dgl., die in allerley Form, länglicht, rund, halbrund, u. s. w. geschnitten, und auf der einen Seite mit Gummi überstrichen sind, so daß sie leicht angeklebt werden können. Die Frauenzimmer machen davon den bekannten Gebrauch. Die Nürnberger, Augsburger und Galanteriehändler führen diesen Artikel.

Mouchoirs, im französischen Handel die Hals- und Taschentücher von allerley Stoff. Wir wollen hier nur die mitnehmen, welche Frankreich selbst zum Handel liefert. Also zuerst die ostindischen, die man nach Orient zu den Auktionen bringt: sie bestehen in Tüchern von Surat, wo immer 10 im Stück befindlich sind; in rohen und ungebleichten baum-

baumwollenen Tüchern von Baroche; ganz seidenen von Surat, und sogenannten Echalles-Cachimir. Ferner in Tüchern von Masulipatna, deren 8 bis 12 im Stück liegen; in gemeinen und auch gemahlten Percalls. Bauderoux, eine andere Gattung gedruckter oder gemahlter Tücher. Stinkerques, eine ähnliche Sorte, wo aber 20 Tücher im Stück sind. Bengalische Tücher, 15 im Stück. Blaue und weisse ostindische Tücher, wo 10 aufs Stück gerechnet werden. Endlich sogenannte Foulars, Guillau-de-chayes, u. s. w. Unter den verschiedenen Oertern in Frankreich, die jetzt seidene, halbseidene, baumwollene, leinene u. dgl. Hals- und Schnupftücher zum Handel schicken, wollen wir die vorzüglichsten hier anzeigen. Angers liefert uns schöne baumwollene und leinene Tücher, auch auf Siamoiseart gedruckte, ꝛc. Bar-le-Duc insonderheit eine große Menge dieser Waare auf rouensche Art zugerichtet, welche nach Holland geht. Bolbec, 7 Meilen von Havre, in der Normandie, liefert jährlich viele tausend Dutzend leinene und baumwollene, wie auch ganz seidene Tücher, und zwar die ersteren nach Spanien, Portugal, Italien und Amerika aus. Bourges in Berry macht häufig sogenannte Foulars, oder seidene Tücher auf ostindische Art; blau und weisse baumwollene, (Mouchoirs à double face) das heißt, auf einer Seite anders als auf der andern gedruckt; baumwollene rothe Tücher auf morgenländische Art, auf holländische, u. s. w. Brive-la-Gaillarde, in Niederlimosin, schickt viel seidene Halstücher auf englische Art und von fünferley Größe zu Markte, nämlich von 24, 26, 28 und 30 Zoll ins Gevierte; dergleichen geköperte von 3/4, 28 bis 30 Z. ins G.; ferner gedruckte, mit dem Pinsel gemahlte, u. s. w., von leinenen und baumwollenen Sorten, glatte, gestreifte Taschentücher mit und auch ohne türkisches Garn, ꝛc. Cholet in Anjou schickt eine ausserordentliche Menge leinener Tücher in alle Gegenden Frankreichs, wie auch nach Spanien, Portugal, Italien und dem südlichen Amerika. Zu Laval verfertiget man viele leinene Tücher, die aber meistentheils im Innern des Reichs Vertrieb finden. Diese halten entweder 2 Drittel oder 3 Viertel eines Stabs ins Gevierte. Noch verdienen angeführt zu werden: Rouen, das eine erstaunliche Menge lei-

leinener und baumwollener Tücher von allen nur möglichen Gattungen und Preisen liefert, welche nicht nur in Europa, sondern auch in den übrigen Gegenden der Welt Absatz haben. Sie sind insonderheit in Spanien und Amerika ein gesuchter Artikel.

Mouys, s. Sersche.

Moultans, sind gemahlte Zitze, die die Franzosen von Surat in Ostindien nach Europa bringen.

Mourachet, ein Burgunder von der zweyten Klasse der weissen Weine dieser Landesart, so auch zuweilen Bastard genannt wird.

Mouris, s. Mauris.

Moussolin, Mussoline, sind feine klare baumwollene Gewebe, die wir in Deutschland: Nesseltücher, heißen. Das meiste von dieser Waare liefert uns Ostindien, vorzüglich Bengalen und die Küste Koromandel. Man fängt aber auch hier und dort in Europa seit einigen Jahren an, die Mussoline recht gut nachzumachen. Die Oerter und Gegenden, wo diese Gewebe am besten gerathen, sollen weiter unten angezeigt werden. Es giebt übrigens der Mussoline und Nesseltücher gar vielerley Arten, die jede ihren besondern Namen haben. Sie heißen: Bethilles, Tarnatane-Chavonis, Adatais, Mallemolles, Hamedis, Cassas, Chabnams, Doreas, Mamotbanis, Tansjebs, Terindanes, Toques, u. s. w. Von allen diesen ist das Mehrere unter den eigenen Titeln zu ersehen. Die Mussoline machen einen wichtigen Theil des ostindischen Handels aus. Die Küste Koromandel allein liefert jährlich einige tausend Ballen solcher Waaren nach Europa, der Levante, u. s. w.: hiervon wird nur ein kleiner Theil nach Amerika und der afrikanischen Küste wieder ausgeführt; das Uebrige verbraucht Europa selbst. Die französische, holländische, englische, schwedische ostindische und königlich dänische asiatische Gesellschaft sind es, die uns diese Waaren zuführen. Bey uns in Europa sind Sachsen und die Schweiz, nebst Frankreich, England und Neapel, die Länder, welche sich mit gutem Fortgange auf diesen Manufakturzweig befleißigen. Plauen im Voigtlande liefert uns jetzt recht schöne Nesseltücher von allen möglichen Arten, nämlich sowohl glatte, als geblumte, streifige, gegitterte, broschirte, genähte, gedruckte, u. s. w. So auch Zürich, St. Gallen, Herissau, Appenzell, und noch einige andere Oerter in der Schweiz. Im Neapolitanischen werden so feine Mussoline ver-

fer-

fertiget, als nur immer die Ostindier liefern können. In Frankreich hat die stärkste Mussolinweberey ihren Sitz um Rouen gehabt. Auch ist sie da schon so gut im Gange gewesen, daß man die Anzahl der Spinnerinnen, die das dazu nöthige Garn verfertigten, auf mehr als 6000 Köpfe anschlug. Seit einigen Jahren sind diese Anstalten sehr in Verfall gerathen, und die meisten Arbeiter haben sich nach England und der Schweiz gewendet.

Brive-la-Gaillarde webt eine besonders schöne Art dieser Waare, woran die Kette von Seide, der Einschlag aber von Baumwollengarn mit Seide untermischt, gewebt wird. Diese ist 30 Zoll breit, und in Stücken von unterschiedlicher Länge. Man hat solcher Gewebe von allerley Farben, und sie werden besonders zu Damenkleidern gebraucht. Zu Abbeville webt man sehr schöne Mussoline, die den ostindischen fast gar nichts nachgeben. So auch Ganges in Niederlanguedok.

Von Mussolin-Tüchern bringt insonderheit die dänische asiatische Kompagnie folgende Sorten aus Ostindien: Eine Elle und 3 Achtel bis 7 Sechzehntheil ins Gevierte haltend, wo ihrer zehne im Stück sind; dergleichen feinere Sorte von gleichem Maaße, u. s. w.

Mouta, eine geringe Sorte ostindischer rohen Seide, die man aus Bengalen bringt. Eigentlich die Art, so bei uns den Namen Floretseide führt.

Moutarde, im französischen Handel der zubereitete Senf. Man schätzt besonders den von Dijon und Besancon.

Moxa, heißt man die Wolle, welche an den untern Theilen einer Gattung des Beyfuß wächst, und aus Indien getrocknet zum Handel kömmt. Der Artikel ist in den Morgenländern zur Kur des Podagra gar sehr gesucht.

Moyen-Caen, in Frankreich eine Gattung gezogener Tischzeuge, welche zu Caen in Normandie und in der umliegenden Gegend gewebt wird. Man braucht solche theils zu Tischtüchern, theils auch zu Servietten. Von jener Art hält das Gewebe 9 Sechzehntheil eines Stabs in die Breite, und 44 Stab in die Länge. Von diesen hat man Stücke zu 6 Dutzend Servietten, die 5 Achtel breit, und zusammen 72 Ellen lang sind, oder zu 4 Dutzend Servietten, die 3 Viertel breit, und überhaupt 52 Ellen lang.

Moyen-Compte, s. Ecu.

Moyen-Pano, s. Lumpen.

Moyen-Rébut, s. Morue.

Moyens, s. Zuckerrohr.

Moyeux, eine gewisse Gattung schmackhafter französischer Pflaumen, woraus zu Dijon allerhand Konfituren gemacht, und stark nach Paris und anderwärts hin verschickt werden.

Mude, ein chinesischer Zeug, der aus Baumrinde gewebt, und zum Handel nach Tunking gebraucht wird. Die Stücke halten 56 Cobidos in die Länge, und 13 Zoll in die Breite.

Mückenpulver, s. Cadmie und Cobold.

Muff, ein Kleidungsstück, das im Winter, die Hände vor der Kälte zu schützen, dient. Man macht dergleichen gewöhnlich aus allerley Thierfellen, Federn und ähnlichen Dingen. Die erstere Art ist allenthalben ein Artikel der Rauchwerkhändler; die andern führen die Galanterie- und Modewaarenhändler. Unter den Federmuffen sind die von Grebehäuten, welche uns Genf und Neuburg in der Schweiz liefern, die pariser Federmuffe von Hermelinstickerey, und einige andere, die kostbarsten. Auch von Bologna und Genua erhalten wir niedliche Sachen dieser Art.

Mühlsteine, bekanntlich harte und rund gehauene Steine, die zum Zermalmen des Getraides und anderer Sachen auf den Wind- und Wassermühlen gebraucht werden. In manchen Ländern, z. E. im Brandenburgischen, hat sich der Landesherr den Verkauf dieses Artikels allein vorbehalten, und eigene Niederlagen dazu anlegen lassen. Dergleichen ist die in Schlesien, im Glogauischen zu Neusalze; hier liefert die Faktorey alle Arten Mühlsteine nach einer bestimmten Taxe. Es wird zwar da Niemanden verwehrt, seine benöthigten Steine von andern inländischen Oertern kommen zu lassen, aber der Handel mit solchen ist untersagt. Die Gegenden, wo gute Mühlsteine fallen, sind am Rheine, als woher man die grauen rheinischen Steine holt, in Sachsen, wo besonders die liebethaler weit und breit gesucht werden, in der Mark Brandenburg, auf dem Oybin bey Lückendorf in der Lausitz, zwischen Maue und Goschwitz, unweit Jena, in Schweden auf der Insel Gothland, in England bey Lawton, nicht weit von Nortwich, in verschiedenen Gegenden von Norwegen, u. s. w. In den Mühlen sind bekanntlich auf jedem Gange zween Steine, davon der untere fest liegt, der andere aber, welcher herumgeht, der Läufer genannt

nannt wird. In den Schleifmühlen giebt man ihnen wieder besondere Namen. So werden auch im französischen Handel nur die kleinern Steine Meules, die größern aber Meuleaux, die noch größern Meulardeaux, und endlich die ausserordentlich großen Meulardes genannt. Die besten Mühlsteine liefern uns Tirol, Böhmen und Sachsen. Zu Amsterdam werden die Quernes oder Bodensteine, wie auch die Wolves oder Laufsteine, von 2 bis 4 Fuß hoch, und durch die Bank 14 bis 16 Zoll dick, Stückweise zu so und so viel Gulden gehandelt. In Schlesien und dem Brandenburgischen unterscheidet man diese Waare in: Obersteine zu Windmühlen, welche die theuersten; in sechst- bis achthalb Viertel hohe Obersteine zu Wassermühlen, und in Unter- oder Bodensteine, welche nur die Hälfte das gelten, was die ersteren kosten.

Mul, eine Art feiner und klarer Mussoline, die die Engländer aus Ostindien bringen. Sie ist 3 Viertel breit, und 16 fr. Ellen lang.

Mules de cordes, s. Schuhe.

Mulle, im Handel mit Färbematerialien, die holländische Färberröthe, eigentlich die gestampfte Schaale vom Krapp, welche die allergeringste Sorte oder das Zusammenkehrig giebt. Der Artikel hat ausser Holland nur wenig Vertrieb.

Mulsault, s. Burgunderwein.

Mulsum, s. Meht.

Multivalvia, s. Muscheln.

Mumien, Mumia, ein schwarzes, hartes und harziges Wesen, das von einbalsamirten Menschenkörpern herkommt, von scharfem und bitterm Geschmack und gutem Geruch ist, auch aus Aegypten von Alexandrien über Marseille, Venedig und Holland zum Handel gebracht wird. In Aegypten findet man es in sehr tiefen Gruben, und gewissen Gemächern, die in weissen Stein gehauen sind, bey den berühmten Pyramiden. Ausser dieser ächten Art, die ihrer balsamischen Theile wegen in der Medizin verbraucht wird, hat man auch noch eine andere und schlechtere, welche aus Menschenkörpern bestehet, die das Meer ausgeworfen hat, oder die in den Sandwüsten Lybiens verschüttet, und von der Sonne ausgedörrt worden sind. Daran ist weiter nichts als Haut und Beine, und weil diese nichts Balsamisches enthalten, so kommen sie auch nur in die Raritätenkammern. Die besten Mumien, welche zur Arzney dienen sollen, müssen

sen schön schwarz von Farbe, leicht und glänzend seyn, einen guten balsamischen, aber keinen unangenehmen Pechgeruch von sich geben.

Mumme, ein sehr starkes Hopfenbier, aus gedörrtem Malze, das von einem Bierbrauer gleichen Namens in Braunschweig erfunden worden. Zu der Zeit, wie der Hansebund im Flor war, hatte die Stadt Braunschweig davon gute Nahrung. Sie war damals mit in diesem Bunde eingeschlossen, und konnte durch diesen Weg, bey der ausserordentlich starken Schiffahrt der mit ihr verbundenen Städte, gar vieles von ihrem herrlichen Biere absetzen. Heutzutage hat sich dieses Gewerbe gar sehr vermindert, obgleich das Bier noch immer so gut als vorhin gebrauet wird, und dasselbe sich vorzüglich gut verfahren läßt. Das meiste geht jetzt noch nach Bremen, Holland und den österreichischen Niederlanden. Man hat doppelte und auch einfache Braunschweiger Mumme. Die erstere taugt zum Verschiffen, die andere aber hält sich weniger.

Mundelsheimer, s. Neckarwein.

Mundholz, s. Liguster.

Mundleim, s. Leim.

Mungo- oder Schlangenwurzel, radix Mungos, Ophiorhiza Mungos, radix serpentum, eine ausländische medizinische Wurzel, deren Vaterland vor andern die Inseln Java, Sumatra und Zeilon sind, von woher sie die Holländer zum Handel bringen. Die Pflanze ist in Kempferi Amoen. fascic. 3. pag. 474. u. f., wie auch in Lochner und Linnées Werken beschrieben. Wir erhalten von dieser Wurzel zweyerley Sorten unter einerley Namen, auch zuweilen im Gemenge. Sie ist Spannen- auch zuweilen Fußlang, und nach allen Seiten zu gekrümmet, auch insgemein Fingersstark. Ihre festangewachsene Rinde ist roth und runzlich, der Kern aber weißlich, holzig, faserig, und leicht zu zerbrechen. Der Geschmack ist sehr bitter, und vergleicht sich dem von der Enzianwurzel. Die dicken Wurzeln sind die besten, die dünnern schätzt man weniger. An den alten schlägt sich die mehr glatte Rinde leichter ab, und fällt schwammiger und brüchiger aus. Sie wird wegen ihrer reinigenden, auflösenden, verdünnenden und eröffnenden Kräfte in der Medizin, am stärksten aber doch in Indien, gebraucht.

Münze, Mentha, ein bekanntes Kraut, welches theils wild wächst, theils in den Gärten gezogen wird.

Die

Die Gartenmünze ist von dreyerley Art: eine mit krausen Blättern, eine andere mit scheckigten, und noch eine, die man breitblätteriche Citronenmünze heißt. Die erste dient besonders für die Apotheken. Sie wird Mentha crispa, Spitz- oder Krausemünze genannt. Man macht auch hiervon einen Brantwein, der häufigen Abgang findet. Die Art, welche gewöhnlich Kunigundkraut heißt, komt unter diesem Titel vor. Wilde Münze, so auch Roßmünze, Menthastrum, Mentha caballina, Mentha sylvestris, genannt wird, hat viel größere Blätter, als die Gartenmünze, auch pflegen diese Blätter haarichter und weißlichter zu seyn. Die Stengel sind einer Elle hoch, die Blumen ährenförmig, purpurfarben, und geben einen starken Geruch. Diese Sorte wächst hier und dort auf den Brachäckern. Sie wird innerlich und äusserlich in der Medizin gebraucht.

Muraena Helena, s. Meeraal.

Murmelthier, Mus alpinus, russisch Surki oder Tarbagani, ein Thier, das insonderheit in Rußland im kasanischen Gouvernement, und an der Wolga, wie auch an dem Donfluß, in Menge vorkommt, und an Größe und Farbe unterschieden ist. Die allergemeinsten sind mit braungelben Fellen, seltener die schwarzen, und am seltensten die weissen. Die Felle werden gemeiniglich schwarz gefärbt, und geben ein ziemliches Pelzwerk ab. Auch Amerika, insonderheit Canada, liefert diesen Artikel. Die canadische Sorte gilt zu London 1 1/2 bis 2 1/2 Schilling.

Murri, s. Mauris.

Mustela, s. Wiesel.

Mützen, sind bekannte Kleidungsstücke, die zu Bedekkung des Hauptes bey beyden Geschlechtern dienen. Es giebt deren von allerley Stoff, Gestalt und Farbe; indessen wollen wir hier nur die berühren, die eigentlich einen Gegenstand des Handels abgeben. Hierunter gehören nun vorzüglich: die seidenen gestrickten, die Mayland, Como, Mantua, Genua, Turin und mehrere Orte in Italien liefern. Diese werden Dutzendweise und auch nach dem Gewicht gehandelt. Floretseidene erhalten wir ebenfalls aus den vorgenannten Gegenden. Baumwollene gewirkte sowohl als gestrickte Mützen verfertiget man in großer Menge hier und dort in Deutschland, besonders in Sachsen, Thüringen, zu Gotha, Erfurth, Eisenach, Chemnitz im Erzgebirge, zu Hanau, Offenbach am Main, im

im Salzburgischen, und anderwärts. Wollene Mützen liefern Nottingham und Derby in England, Jütland, die Mark Brandenburg, Schlesien, Sachsen, Frankreich. Bautzen in der Oberlausitz, Breslau, 2c. zeichnen sich durch ihre Arbeiten in diesem Fache aus. In England sind auch Leicester, Bewdley, Witney und Colchester durch die schönen und feinen wollenen Mützen, die sie verfertigen, im Rufe. Bewdley liefert die sogenannten Monmauths-Mützen, die häufig nach Holland gehen. Frankreich schickt eine ausserordentliche Menge baumwollener, wollener und leinener Mützen zum Handel. Die vornehmsten Arten liefern Chateau-Salins in Lothringen; an diesem Orte werden häufig gestrickte Mützen, gewirkte, halbfeine und ordinaire Sorten, gemacht. Annonay in Vivarais führt viele weisse oder rothe sogenannte levantische Mützen nach den türkischen Ländern, der barbarischen Küste und nach Afrika aus. Bar-le-Duc verschickt insonderheit baumwollene Mützen, die nach Art der von Troyes und Arcis gewebt sind. Bar-sur-Seine in Bourgogne, besonders mittelfeine baumwollene Mützen. Zu Marseille und Orleans werden die rothen Turbane, oder türkischen Filzmützen, verfertiget, die im Morgenlande so beliebt sind. In Italien liefern Galipoli im Königreich Neapel, und die Insel Malta, in großer Menge verschiedene Sorten baumwollener Mützen. Venedig ist der Platz, der Dalmatien, Slavonien und viele von den türkischen Provinzen mit den rothen Kalotten oder Kappen versorgt, und hiermit einen wichtigen Handel treibt. Auch versieht es viele Gegenden von dem übrigen Italien mit sogenannten Berettini aller Art. Holland ist durch seine rothen Mützen von Stammet, Biberhaar und Wolle in vorzüglichem Rufe. Es führt viel davon nach Amerika, Ostindien, u. s. w. aus.

Muskateller, Muskatwein, Vinum muscatellum, eine Art süßer und lieblicher Weine, die besonders aus Italien und Frankreich zum Handel kommen. Von diesen hier sind vornehmlich die aus Provence, Languedok und Roussillon berühmt. Der Muskat von Rivesaltes und Lunel gehören mit unter die feinsten und kostbarsten. Beyde werden an Ort und Stelle nach Pieces oder Queuves gehandelt. Der Frontignan folgt ihnen in der Güte und im angenehmen Geschmack. Hernach

der

der Montbasin, oder eigentlicher Montbason, und der Muskateller von Beziers ist unter diesen der geringste und wohlfeilste. Man handelt sie nach Oxhöft, und läßt sie von Bourdeaux oder Cette kommen. Die Muskatelleroxhöfte halten 29 Veltes. Im Preise gilt der Beziers-Muskatwein höchstens die Hälfte, was die feineren Sorten gelten; aus dieser Ursache werden gar oft die besten Fässer ausgesucht, und für feinere Weine ausgegeben. Von fast allen vorgenannten Sorten hat man weisse und auch rothe. Die letztere ist bey verhältnißmäßig gleicher Güte insgemein etwas höher im Preis. Da diese Muskatweine hier und dort in Deutschland, im Norden, u. s. w. sehr gesucht sind, und ein wichtiger Handel damit getrieben wird, so wollen wir hier etwas umständlicher seyn. Frontignan oder Frontignac ist unter allen süßen Weinen, die wir aus Languedok erhalten, der vorzüglichste, und der sich am besten und längsten hält. Er hat die gute Eigenschaft, daß er von Jahr zu Jahr der Vollkommenheit näher kommt, und ist rein und unverfälscht. Seine Zubereitung ist einfach und ungekünstelt. Muskateller von Lunel hat noch feinern und lieblichern Geschmack, dauert aber weniger, als Frontignan. Man muß bey seiner Wahl noch behutsamer verfahren, und sehr dafür sorgen, daß man ihn unverfälscht erhalte. Es giebt weissen und auch rothen Lunel. Der letztere führt in Frankreich den Namen: Muscat de Clermont, geht aber unter dem Titel: rother Lunel, häufig nach Norden. Muskat von Rivesaltes ist eigentlich ein gekochter Wein, der aber mehr Süßigkeit und Geist hat, als die vorhergehenden Sorten. Es ist ein überaus liebliches und köstliches Getränke, das den Capweinen nicht viel nachgiebt; aber eben diese Vorzüge sind auch Ursache, daß manche Verfälschung damit vorgeht. Die Menge, die man von diesem Weine an Ort und Stelle gewinnt, ist bey weitem nicht so groß, als was unter seinem Namen zum Handel gebracht wird. Muskatweine von Montbason und Beziers haben einen weniger feinen und lieblichen Geschmack, als jene, werden aber doch in ausserordentlicher Menge in verschiedene Provinzen des Reichs, und nach England, Holland, Bremen, Hamburg und Stettin ausgeführt. Der Beziers-Muskat wird an Ort und Stelle nach Miuds gehandelt, deren jeder 90 Veltes hält.

hält. Im Lande werden alle diese Weine in Fässern, und meistens noch so, wie sie auf dem Lager liegen, verkauft; die Besteller aber, vornehmlich die aus fernen Gegenden, lassen sie gewöhnlich auf Flaschen abziehen, und so versenden. Viele Leute sind der Meynung, daß der Frontignan und Lunel nicht von Natur den lieblichen Geschmack an sich haben, sondern daß dieser durch die Kunst hervorgebracht sey. Aber das ist falsch; der Wein wird an Ort und Stelle ohne alle Kunst, und so einfach als möglich, zubereitet, und unverfälscht abgeschickt. Nur in den französischen und deutschen Seestädten erfährt die Waare zuweilen Veränderungen, die ihrer Güte schaden, oder die Weinkünstler machen den Wein nach, und bringen ihn für ächten zum Handel. Die Liebhaber ächter Frontignan- und Lunelweine thun also am sichersten, wenn sie die Waare entweder aus der ersten Hand, oder aus Oberburgund, insonderheit von Beaune und Montpellier ziehen. Die Weine können alsdann auf den Rhone- und Saoneflüssen eine schöne Strecke mit geringen Kosten fortgeschaft werden.

Unter den provencer Muskatweinen sind der St. Laurent, Cante-perdrix und Ciotat die schmackhaftesten und angenehmsten. Die leichteren Sorten gehen in grosser Menge nach Norden, besonders Rußland, und ausserdem auch häufig nach Italien.

Unter den italienischen Muskatellern sind vorzüglich der von Siracusa in Sicilien, der Moscato, Giro und Cannonao von Cagliari, und der Muskat von Algheri und Oliastra in Sardinien, und verschiedene aus Toskana, als z. E. der Castello, ein weisser lieblicher Wein, der am Berg Morello wächst, und die von Stiano, Chianti, Brolio, Camojano, Carmignano und Camugliano, berühmt. Die beyden letztern sind sehr dauerhaft. Die sardinischen und sicilianischen vertragen nicht allein die Schiffahrt recht gut, sondern verbessern sich noch gar merklich durch das Liegen. Livorno ist der Platz, der das meiste von diesen Weinen an die Ausländer liefert. Auch von Corfu, Cypern und Kandia erhalten wir vortrefliche Sorten Muskateller. Mit sogenanntem levantischen Muskatweine treiben Genua und Triest einen ansehnlichen Handel. Mit Muskatellertrauben versehen Languedok und die Provence die übrigen Länder. Ihr Gebrauch ist bekannt;

man

man verspeiset sie als Konfekt. Diese Trauben werden auch häufig in Brantwein eingelegt, und über Bourdeaux, Cette und Avignon zum Handel gebracht. Bey Schiffsladungen rechnet man zu Cette 8 Oxhöft Muskatwein für eine Last.

Muskatnüsse, sind die Früchte ostindischer Bäume, welche an Gestalt ungefähr unsern Pfirsichbäumen gleichen, und da sowohl wild wachsen, als auch durch die Nüsse fortgepflanzt werden. Die Früchte selbst sind anfangs grün, und runzlicht, hernach nehmen sie eine goldgelbe Farbe an. Die auswendige Schaale ist wie das Grüne an unsern Wallnüssen. Diese äussere wird von einer andern gespaltenen, harten und gelben Schaale umschlossen, woran auswendig die Macis- oder Muskatenblüte Strichweise anliegt, inwendig aber die Nuß enthalten ist. Wenn die Frucht nun die gehörige Reife hat, so springt die äusserste weiche Schaale auf. Alsdann sammelt man die Blüte ab, zerbricht die darunter befindliche harte Schaale, und liest auch die Nüsse besonders ab. Diese letztern werden von den Insulanern in Kalkwasser gewaschen, damit sie vor dem Wurmstich sicher seyen. Das eigentliche Vaterland der Macisnüsse sind die moluckischen Inseln, besonders Banda; doch kommen sie auch auf der Küste von Neu-Guinea, auf dem Eyland Borneo, und in einigen andern Gegenden dieses Welttheils, fort. Bisher haben die Holländer, als Besitzer der moluckischen Inseln, den Alleinhandel mit dieser Waare, so wie auch mit der Macisblüte und den Gewürznälken, behauptet. Ihre ostindische Kompagnie hat diesen ungemein wichtigen Zweig des Gewürzhandels schon seit langer Zeit in Händen. Aber doch hören England und Frankreich nicht auf, zu versuchen, ob sie diesen Vortheil nicht vielleicht den Holländern entreissen könnten. Das erstere hat in den letztern Jahren die Pflanzung auf Balambangam versucht, und das andere ebenfalls den Anbau auf den Inseln Bourbon und France, so wie in Mahe oder Sechelles, unternehmen lassen. Es stehet nun zu erwarten, inwiefern diese Anstalten Fortgang haben werden. In den vorigen Zeiten sind die Muskatnüsse bey der holländischen Gesellschaft immer wohlfeiler, als die Gewürznälken, zu haben gewesen, allein seit einiger Zeit verhält sich das umgekehrt. Bey den Verkäufen von 1784 z. E. gien-

gen die Nüsse für 121 bis 122 Stüber ab, die Nälken aber wurden für 60 bis 63 Stüber losgeschlagen. Auch wurden ehedem die Nüsse im ostindischen Hause von sogenannten Kruytleesers sortirt, und in dreyerley Gattungen, nämlich feine Sorte, Sortenwaare, und Rumpfnüsse, unterschieden. Jetzt macht man weniger Umstände, da dieser Artikel so gesucht ist, und verkauft alles durcheinander. Die Macis oder Muskatblüte, auch Folie genannt, wird in lichte oder weisse, und in braune oder ordinaire, sortirt. Jene gilt 12 bis 15 Procent höher im Preis, als diese. Sie ist in Tonnen oder Quarten, und wird netto Thara gehandelt. Die holländische Gesellschaft liefert auch eingemachte Muskatnüsse, die, weil sie noch frisch sind, im Lande selbst mit Zucker oder Syrup eingelegt werden, wie auch Macisöhl und Muskatnußöhl. Jene werden Stückweise, und diese nach Unzen gehandelt. Eine geringere Sorte dieses Oehls kömmt in Tafeln zum Handel, und wird Pfundsweise verkauft. Beym Einkauf der Nüsse muß man solche wählen, die fein schwer, und nicht wurmstichig oder hohl sind. Die Macis muß schön licht von Farbe, dabey auch frisch, aber doch nicht feucht seyn. Alle diese Artikel werden überall häufig in Speisen und zu Arzneyen gebraucht. Ihre medizinischen Kräfte bestehen vorzüglich darinnen, daß sie die Nerven, das Gehirn, den Magen und die Eingeweide stärken, dabey trocknen und anhalten, daher man sie gegen viele Uebel mit Nutzen gebraucht. Die Oehle kommen vielfältig unter die Balsame, Salben, u. dgl.

Muskatellerrosinen, s. Rosinen.

Muscheln, Conchae, bekannte hartschälige Thiere, deren es in verschiedenen Gegenden des Meers fast unzählige Arten, von allerley Größe, Gestalt und Farbe, giebt. Daher die vielen Sammlungen, welche gelehrte Leute und Liebhaber der Naturkunde davon angelegt haben, und noch immer anlegen. Es giebt Materialisten, besonders in Holland, Frankreich und England, die große Sammlungen von allerhand Seemuscheln führen, und die verschiedenen Sorten an die Liebhaber solcher Sachen verhandeln. Ein Theil davon wird auch in Gärten zu Belegung der Wände, besonders in Grotten, an Wasserkünsten, u. d. angewandt. In Holland wird aus den weissen Muschelschaalen, die man in großer Menge am

See-

Seestrande sammelt, ein guter Kalk gebrannt. Eine Art von diesen Muscheln, welche häufig in der Nord- und Westsee gefunden wird, auswendig schwarz, inwendig aber silberfarben, und auf beyden Seiten erhoben ist, braucht man zur Speise. Ihr Fleisch ist weiß, und wenn sie gekocht worden, lassen sie sich wohl essen; aber man darf doch nicht zu viel davon geniessen. In den Seestädten bringen die Schiffer fast das ganze Jahr hindurch diese Speise bey ganzen Schiffsladungen zu Markte, und verkaufen sie Eymerweise um einen geringen Preis. In den Herbst- und Wintermonaten, vom Oktober bis in den März, sind sie am besten zu geniessen. Die großen hat man lieber, als die kleinen. Und je frischer diese Waare ist, desto besser. Die größeren werden auch hier und dort ausgeschält, mit Salzwasser in Fäßchen eingelegt, und so zum Handel gebracht. Bey Flensburg und Appenrade werden sie von vorzüglicher Art gefunden. Die kieler Muscheln sind ebenfalls beliebt. Holland rühmt seine seeländischen Muscheln, die in diesem Lande selbst einen großen Verbrauch finden. In Frankreich sind die in Provence, besonders um Istres und Berre, sehr gesucht. Was die Conchylien, welche zu Sammlungen bestimmt sind, anbetrift, so werden solche von Naturkundigern und Naturalienhändlern in vielerley Gattungen unterschieden, die insgesammt ihre besondern Namen führen. Man theilt sie erstlich überhaupt in zwey Hauptarten, nämlich in hartschälichte, Ostracodermata, und weichschälichte, Malacostrea; hernach wieder in viele Untergattungen, z. E. zweyschälichte, Bivalvia; mit gedruckten Schaalen, Tellinæ; mit gewölbten Schaalen, Chamæ; Pilgramsmuscheln, Pectines; auf andern Körpern wachsende, Heterophyta; vielschälichte, Multivalvia; offene Muscheln, Patellæ; geschlossene, Tubuli; gewundene, Turbinata; mit vielen Windungen, als z. E. die Schiffskittel und Ammonshörner, Nautili und Cornua Ammonis; Porcellanen mit engen und gezahnten Spalten, Rhombi mit weiten und glatten Spalten, u. s. w. Cauris, Coris oder Bouges, sind eine Art ganz kleiner weisser und glatter Muschelschaalen, welche in Ostindien, auf der afrikanischen Küste, &c. so lang keine Zähne daran zerbrochen sind, zur Scheidemünze dienen. Die vorzüglichste Gattung kömmt von den Molucken.

Zimbi sind eine andere Art Muschelmünze, die in den afrikanischen Gewässern gefischt, und nach Angola und Congo gebracht wird.

Muscus, s. Moos.

Muscus arboreus, s. Lungenkraut.

Muscus capillaris, s. Goldhaar.

Muscus marinus, s. Meermoos.

Muscus pulmonaris, s. Lungenkraut.

Muscus terrestris clavatus, s. Bärlapp.

Muselins, sind ostindische Halstücher, welche die Dänen nach Europa bringen. Sie halten 1 Elle und 3 Achtel bis 7 Sechzehntheile ins Gevierte, und es sind ihrer 10 im Stück.

Musquetier-Borten, s. Galonen.

Musquitospitzen, s. Puntas.

Mussarelle, eine Gattung kleiner schmackhaften Käse, die in der Gegend von Pest in Sicilien verfertiget, und besonders ins Neapolitanische ausgeführt werden.

Musslaer, s. Ungar. Wein.

Mustela, s. Wiesel.

Mustum, s. Most.

Mutterkraut, Meterkraut, Matricaria, Parthenium, ein wohlriechendes Kraut, mit zusammengesetzten Blumen, die einen gestrahlten Rand haben. Man hat einfache, gefüllte, und noch mehrere Arten. Blätter und Blumen von diesem Kraute werden in der Medizin gebraucht.

Mutterkraut, s. Herzgespannkraut.

Mutternägelein, s. Nägelein.

Mutterzimmet, s. Zimmet.

Myrica, Myrix, s. Tamarisken.

Myristica, s. Muskatnuß.

Myrobolanen, Myrobalani, unter diesem Namen bekommen wir aus Ostindien und dem Morgenlande fünferley Gattungen (quinque genera Myrobalanorum) sehr zusammengetrockneter fleischigen Früchte von ganz verschiedenen Gewächsen, die wir bis auf eine einzige Art, nämlich Phyllanthum emblicam L., nicht kennen. Man erhält die Früchte durch die Handlung aus Malacca, Java und Macassar, doch kennet man das Gewächse noch lange nicht so genau, daß wir von seiner natürlichen Geschichte die gehörigen Data beybringen könnten. Die Araber haben diese Früchte bey uns eingeführt, doch ohne uns weitere Nachricht zu geben. Sie gehen in der äussern Gestalt von einander ab, sind aber solche fleischige Früchte von der Gattung, die mit einer Nuß versehen sind, und die die Botanisten Drupas nennen. Der Geschmack ist, ausser den gelben Myrobalanen, überaus herbe und zusammenziehend, bey der letztern aber bitter und herbe.

be. Sie geben mit Eisen, Vitriol und Wasser eine wahre Dinte, und Einige sagen, daß auch die ostindischen Zitze mit dergleichen Früchten vorbereitet werden, damit sie lebhaftere Farben annehmen, und diese auch länger behalten. Gelbe Myrobalanen, Myrobalani citrinæ, sind länglichrund, an beyden Enden stumpf, schwärzlich, und fast daumenslang. Myrobalani Chebulæ, große braune oder schwarzbraune Myrobalanen, sind größer als die vorhergehenden, und unterscheiden sich auch noch durch ihre etwas kegelförmige Gestalt. Hingegen Myrobalani Belliricæ, runde oder bellirische Myrobalanen, sind solche, die halbrund, in Form einer Muskatnuß, gefunden werden, und einen kurzen Stiel haben. Myrobalani Emblicæ, sind aschgraue Myrobalanen, und scheinen kleine eckigte dunkelbraune oder schwärzliche ungleiche Stükken einer zerschnittenen Frucht zu seyn. Myrobalani Indicæ, indianische Myrobalanen, als die kleinsten unter allen, sind schwarz und runzlich, haben eine eyrunde Gestalt, und inwendig eine pechfarbene Substanz. Man bringt diese Früchte theils getrocknet, theils in Zucker oder Syrup eingemacht, aus Indien zum Handel. Die Holländer führen sie allen Nationen zu.

Myrhen, l. Myrha, ein hartes und trocknes harziges Gummi von einem dornartigen Gewächse, das in der Levante und in Ostindien zu Hause ist, und von der holländischen, englischen und einigen andern Kompagnien in großer Menge nach Europa gebracht wird. Die Materialisten zu Livorno, Marseille und Amsterdam unterscheiden den Artikel in dreyerley Sorten. Die feinste, ital. Mirha eletta, ist in schönen hellen Tropfen, goldgelb von Farbe, und weiß gesprenkelt. Die Mittelsorte ist röthlich, in Stücken von allerley Form, und nur zum Theil mit hellen Tropfen vermischt. Die geringste, welche man Myrhen in Sorten nennt, sieht nur etwas röthlich, größtentheils aber braun und erdfarben aus. Alle die vorgenannten Sorten haben übrigens einen scharfen, bittern und gewürzhaften Geschmack, auch starken und balsamischen Geruch. Je reiner, durchsichtiger, leichter und zerbrechlicher die Stücken sind, und je kleinkörnichter, desto mehr schätzt man sie. Die Farbe von der besten Art muß entweder gelb oder weißlichtbraun seyn. Myrhen in Sorten sind gemeiniglich mit Erde und an-

dern fremden Dingen verunreiniget. Man bringt die Myrhen theils in Kiſten, theils auch in Ballen zum Handel. Die letzteren ſind von Leder, und halten 4 bis 500 Pf. im Gewicht. Die feinſte Sorte wird von Mocha am rothen Meere, wie auch von Baſſora und Maskat gezogen. Auſſer den obbeſagten Kompagnien liefern uns Venedig, Livorno und Marſeille auch viel von dieſem Artikel. Zu Livorno unterſcheidet man die Waare in Tropfenmyrhen, Mirha in lagrime, welches die feinſte und theuerſte Sorte iſt; Mirha in mezza lagrima, oder halben und gebrochenen Tropfen, iſt die Mittelſorte; und Mirha ordinaria, die geringſte. Die Waare wird überall auf netto Thara gehandelt. Man braucht die Myrhen, ihrer erwärmenden, zertheilenden und giftwiderſtehenden Kräfte wegen, ſtark in der Medizin. Betrügliche Handelsleute bereiten falſche Myrhen aus großen und kleinen Stücken des Kirſchgummi, welche in eine mit Waſſer gemachte Myrhenbrühe eingelegt geweſen, und hernach, noch etwas feucht, mit feinem Myrhen-Pulver gepudert worden ſind.

Myriſtica, ſ. Muskatnuß.

Myrhis, ſ. Kerbel.

Myrthen, ſ. Mirten.

Myrtillus, ſ. Heidelbeer.

Myxa, ſ. Bruſtbeer.

N.

Nabelkraut, dieſen Namen führen unterſchiedliche Kräuter, die aber, was ihre Eigenſchaft und Geſtalt betrift, wenig oder nichts mit einander gemein haben. Z. B. das Nabelkraut, ſo auch Cymbelkraut, Elatine hederacea, genannt wird, iſt eine Gattung Leinkrauts (Linaria); es wächſt am liebſten auf und zwiſchen altem Gemäuer, und man braucht es in Apotheken. Von einer andern Art, die auch Durchwachs, Bruchwurz, Perfoliata, heiſſt, kömmt unter dieſem Titel das Nöthige vor. Nabelkraut, Umbilicus Veneris, Acetabulum majus, iſt ein Kraut mit runden, etwas hohlen Blättern, und runder Wurzel, die in Geſtalt einer Olive gleicht. Dieſe wird in der Medizin gebraucht.

Nabelſaamen, ſ. Klebkraut.

Nachtſchatten, Solanum, ein Kraut mit einblätterricht regulairer Blüte, und vielkörnichten Beeren von verſchie-

schiedener Größe. Arten hiervon sind: der steigende Nachtschatten, Hindschkraut, Je länger je lieber, Bittersüß, Mäuseholz, Alpranken. Die ganze Pflanze hat einen widrigen Geruch, der aber in der Rinde der holzig gewordenen Theile stärker ist. Der Geschmack der Rinde, wie auch der Stiele, ist bitter, er verändert sich aber unter währendem Kauen in einen unangenehm süßen. In Apotheken werden davon die obern getrockneten Stengel und Blumenstiele, und die getrocknete Rinde von der Wurzel und den starken untern Ranken, geführt. Die ersteren haben auch bey der Vieharzney ihren Nutzen. Die Rinden sind hin und wieder in starkem Gebrauch. Die Anwendung des frischen Krautes in den Wiegen, um den Kindern Schlaf zu machen, gehört unter die verbotenen. Der rothe Nachtschatten, oder die Judenkirschen, werden ebenfalls in Apotheken gebraucht.

Nachtschlüsselblume, s. Weiderich.

Nackende Hure, s. Zeitlose.

Nachtviolen, s. Violen.

Nadeln, sind bekannte Werkzeuge, welche von verschiedener Materie und Gestalt gemacht werden. Doch sind solche gemeiniglich von metallnem Drathe, an dem einen Ende zugespitzt, an dem andern aber entweder mit einem Knopf, oder mit einem länglichten Loch versehen. Die erstern heißt man: Steck- oder Knopfnadeln, die andern: Nähnadeln. Ausser diesen nun entspringen aus der Fabrikart: Haarnadeln, Packnadeln, Spicknadeln, Schreibtafelnadeln, Stricknadeln, und mehrere solche Geräthe. Ueberhaupt machen die Nadelfabriken ein ansehnliches Gewerbe aus; ihr Vertrieb ist um so stärker und sicherer, da solche ausser den gemeinen Steck- und Nähnadeln von allerley Größe und verschiedenen Nummern, auch noch besondere Arten dieser Werkzeuge für die Schlosser, Riemer, Sattler, Tuchmacher, Kirschner, Lichtzieher, u. d. verfertigen. Auch Seegeltuchnadeln werden häufig verbraucht. Stecknadeln sind entweder von Messing- oder Eisendrathe gemacht. Erstere werden entweder aus reinem oder vermischtem Metall verfertiget, und die Engländer versilbern sogar die feinsten Arten. Die aus Eisendrath gemachten Stecknadeln sind gemeiniglich schwarz angelaufen, daß man sich ihrer zu Trauernadeln bedienen kann. Hier und dort bleiben sie auch weiß, welches

aber in den meisten Ländern verboten ist. Gute Nähnadeln müssen aus mit Stahl versetztem eisernen Drathe gemacht seyn. Diese Art wird besonders in England, wie auch in der Grafschaft Mark, vorzüglich zu Iserlon, verfertiget. Die daraus fabrizirten Nadeln müssen sich weder biegen, noch zerbrechen, eine länglichtscharfe Spitze, und ein länglichtes Oehr haben. Gute Stecknadeln müssen nach dem Verhältniß ihrer Dicke steif seyn, die Spitzen gut gerundet, der Kopf proportionirlich und rund seyn; dieser muß recht auf dem Ende des Schafts stehen, und der ganze Körper der Nadeln muß recht weiß aussehen. Die besten Nadeln von dieser Art liefern auswärts die englischen und französischen Fabriken, bey uns in Deutschland aber die zu Aachen, Iserlon, Carlsbad, Burtscheid, Schwabach, Altena, Menden im Cöllnischen, 2c. Nähnadelfabriken hat Deutschland jetzt nur im westphälischen, fränkischen und bayerschen Kreise. Aachen und Burtscheid haben die ansehnlichsten Institute dieser Art. Man hält dafür, daß die Nadelfabriken an beyden Orten gegen 20000 Menschen ernähren. Nach diesen folgen Iserlon, Menden und Cölln am Rhein; die Fabriken dieser sind aber schon von minderm Belang.

Der fränkische Kreis hat seine beträchtlichsten Nähnadelfabriken zu Schwabach, wo einige hundert Meister und Gesellen in diesem Fache arbeiten, wie auch zu Lauf, zu Abenberg, zu Weissenburg und zu Pappenheim.

Im bayerschen Kreise sind ansehnliche Nadelfabriken zu Mohnheim und Röglingen. Alle diese deutschen Werkstätte verfertigen nicht nur für fast ganz Europa, sondern auch für die übrigen Welttheile die benöthigten Nähnadeln, und man kann annehmen, daß Deutschland für diesen Artikel jährlich einige Millionen Thaler löset.

Noch findet man auch zu Breslau, Potzdam, Durlach und anderwärts Nähnadelfabriken, allein sie können mit jenen nicht Rang halten.

Man unterscheidet zwar im Handel die Waare in englische, französische und spanische, allein mit was für Fug? alle diese Sorten sind im Grunde deutscher Herkunft. Weil man, besonders in Deutschland, gewohnt ist, nur das, was der Ausländer liefert, für gut und schön anzusehen, so lassen die englischen und französischen Stahlarbeiter die deutschen Nadeln in

Menge

Menge kommen, fahren darüber noch ein paarmal hin, und geben ihnen mehrere Politur, hernach packen sie sie in buntes oder Gold- und Silberpapier, und verkaufen nun die ursprünglich deutsche Waare dem Deutschen und Ausländer für eigenes Fabrikat zu einem viermal höhern Preise, als sie in den deutschen Fabriken gekostet hat.

Spanische Nadeln giebt es gar nicht; es wird nur eine Gattung Nadeln, die meist nach Spanien bestimmt ist, mit diesem Namen belegt.

Man verkauft die Nähnadeln zu Hunderttausend im Großen; zu Tausend im Kleinern, und zu Hundert, Fünfzig und weniger im Garkleinen, oder der Vereinzelung.

Die Nähnadeln haben verschiedene Beynamen, als diejenigen, welche stark nach Frankreich gehen: Aiguilles à chasse ronde aux marques de l'Autriche, du Soleil, Cocq, de la Fortune, de l'Ange, u. s. w. Diese macht man vorzüglich zu Nürnberg, Schwabach, Weissenburg und Pappenheim. A la coupe oder façon de Paris, deutsch: hohlgesizte Nadeln, gehen nach Frankreich und Spanien; diese werden ebenfalls an den vorgedachten Orten, am schönsten und besten aber doch zu Aachen und Burtscheid, verfertiget.

Chasse longue, und Chasse carrée, (Nadeln mit langen, mit viereckigten Oehren, welche letztern auch in Aachen mißbräuchlich: Rundaugen, genannt werden) gehen nach Italien, Frankreich, der Levante, nach Ost- und Westindien, wie auch nach Spanien und Portugal. Sie sind bezeichnet:

Marca Moro II. (I. B. P. [mark] N.)

Man macht sie an allen den vorgenannten Oertern, vorzüglich jedoch zu Aachen und Burtscheid. Nach Norden, Deutschland, Ungarn, Polen führt man alle Arten dieser Nadeln.

Die Nadelburger Fabrik in Wienerisch-Neustadt liefert sogenannte Langaugen von zweyerley Gattung, von welchen die eine durch Nro. O. und Nro. I., die andere durch Nro. 2. bis 6. unterschieden ist. Rundöhrigte, durch die Zeichen a. a. a., a. a. und einfach a. Sogenannte Bremer Nadeln, ebenfalls durch die Zeichen: dreyfach a., zweyfach und einfach a. Spanische Nadeln, eben so. Ordinaire

dinaire Schuster-Kirschner- und Handschuhmachernadeln; langöhrige und breitspeerige Schusternadeln; Bauernadeln, mit den Buchstaben P. P.; Speernadeln, P. P.; Zischmenmachernadeln; Tapezier-Nadeln; Schnürmachernadeln; Riemernadeln, und Stopfnadeln. Die Nadeln dieser letztern Fabrik fangen nun an nicht mehr so beliebt zu seyn, als sie es vor Jahren gewesen sind. Man tadelt an ihnen, daß sie sich leicht biegen, indem die Materie zu weich ist.

Nürnberg schickt jetzt zwölferley Sorten Stecknadeln zum Handel. Von der ersten Sorte dieser wiegt das Tausend viertehalb Pf.; von der zweyten dritthalb; von der dritten zwey Pfund; von der vierten ein und ein Viertel Pfund; von der fünften ein Pfund; von der sechsten zwanzig Loth; von der siebenten zehn Loth; von der achten acht Loth; von der neunten vier Loth, u. s. w. im Gewicht.

In England sind verschiedene Oerter in Warwickshire ihrer schönen Nadeln wegen im Rufe.

In Frankreich liefern diese Waare vorzüglich: Aigle in der Normandie, und Erponse, bey eben dieser Stadt; Bois-Arnaud, bey Rugles; Bourg, in Perche; Francheville, bey Verneuil; Herponnay und Imignette, bey Rugles; Moreuil, vier Meilen von Montdidier; Troyes in Champagne.

Man verfertiget zu Aigle insonderheit Stecknadeln auf englische und allerley andere Art. Diese machen hier einen wichtigen Gegenstand des Handels aus. Man unterscheidet die Waare, und stellt die Preise nach den Nummern, die sich nach ihrer Größe und Dicke richten. Sie fangen mit N. 3. an, (hierunter begreift man die kleinsten, welche unter dem Namen Camions bekannt sind) und steigen bis auf 36 hinauf, in dieser Folge: 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 16, 17, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36.

Diejenigen, welche über diese Nummern gehen, führen die Namen: Houzeaux und Epingles à la Reine; sie sind entweder weiß oder auch gelb, und machen eine besondere Klasse aus. Man macht ihrer von 30 bis auf 96, ja wohl gar 120 Linien; sie werden Pfundweise oder nach Tausend gehandelt. Der Unterschied zwischen Houzeaux und Epingles à la Reine liegt bloß darinnen, daß die letzteren dünne, und jene dick sind.

Kantennadeln macht man hier von 30 bis auf 60 Linien in der Länge, die noch feiner aus-

ausfallen, als Epingles à la Reine; ferner, andere Sorten Kantennadeln, die gelb verkauft werden; man unterscheidet diese letztern durch Nummern des Gewichts, welches sie aber nicht zu halten pflegen, nämlich durch Namen der Dreypfündigen, Vierpfündigen, Fünfpfündigen, Sechspfündigen und Siebenpfündigen.

Man verfertiget auch in Menge solche, die unter dem Namen Drapieres zum Handel kommen. Diese dienen zum Packen. Sie werden in Siebenpfündige, Achthalbpfündige, Achtpfündige, Neunthalbpfündige, Neunpfündige, Zehnpfündige, Eilfpfündige, Zwölfpfündige, Dreyzehn- Vierzehn- und Fünfzehnpfündige unterschieden; diese letztere Sorte ist die stärkste.

Es werden hier auch schwarze, von 15 bis auf 120 Linien, fabrizirt, nämlich sogenannte Ordinaires, und eine feinere Art, der man den Namen Repassées giebt. Diese hier ist um die Hälfte theurer im Preis, und wird samt jener Pfundweise verkauft.

Gabelnadeln werden ebenfalls durch Nummern unterschieden, und entweder nach Pfund oder Tausend gehandelt.

Frankreich führt bey alle dem, daß es selbst Fabriken in diesem Fache besitzt, doch noch alle Jahre über eine halbe Million Livres im Werth an deutschen und englischen Stecknadeln ein.

Die auswärtigen Handelsleute ziehen die Nadeln, welche sie aus den aigler Fabriken bedürfen, von den Märkten, die zu Rugles, nicht weit von Aigle, gehalten werden. Paris insonderheit verbraucht von dieser Waare ausserordentlich viel.

Beym Großhandel in Frankreich verkauft man die Nadeln nach Packeten von 6000 Stück. Die Tausende sind wieder in halbe Tausende durch einen breiten Raum, der sie der Länge nach scheidet, abgesondert. Das halbe Tausend ist wieder in Reihen von 50, und diese in halbe von 25 Stück eingetheilt. Die englischen Nadeln haben in der kleinsten Abtheilung nur 20 Stük, im Ganzen aber doch auch dieselbe Zahl.

Alle Packete sind mit einem rothen Zeichen versehen, das die Fabrik darauf drukken läßt. Die beyden halben Tausende sind mit einem Streifen Papier, der gegen zwey Finger breit ist, in der Mitte zusammengefügt oder umschlagen. Das Papier ist mit einer Nadel geheftet, welche die Stärke der Nummer anzeigt.

Auf

Auf einem andern Papiere, das um die großen Packete von 6000 Stück geschlagen wird, ist auch das Zeichen des Arbeiters aufgedruckt. Es ist 3 Zoll im länglichten Viereck groß.

Man darf sich übrigens, wenn man die Waare nicht geradezu aus den Fabriken zieht, auf die Zeichen nicht verlassen. Die Zeichen der berühmtesten Anstalten dieser Art werden häufig nachgemacht.

Die schwarzen oder Trauernadeln sind nach ihrer Dicke oder Feine in N. 4, 5, 6, 7, 8, 9 und 10 unterschieden. Man macht auch große messingene Nadeln von allerley Länge, theils mit Köpfen von gleichem Metall, theils mit Emaille, u. d. Ihr Gebrauch ist bekannt. Uebrigens werden die deutschen stählernen Nadeln meistentheils in Paketen von dunkelblauem Papier zum Handel gebracht. Man verkauft sie Wurf- Dutzend- Schock- Hundert- und Tausendweise. Ein Wurf enthält 5 Stück Nadeln. Stricknadeln sind entweder aus Eisen- oder Messingdrath gemacht, und werden ebenfalls in Nummern unterschieden. Man hat ihrer von allerley Länge und Dikke oder Feine, nach den verschiedenen Graden der Feine, die die Strickarbeiten erhalten sollen. Dreyeckige Nadeln brauchen verschiedene Handwerker, z. E. Schuster, Hutmacher, und so weiter. Strumpfwebernadeln sollen insonderheit von gutem Drathe gemacht seyn. Man hat auch dieser von verschiedener Feine. Stricknadeln für die Peruckenmacher, sind von Messingdrath, und gegen 6 Zoll lang. Gute Pack- und Spicknadeln sollen von eben so gutem Zeuge, wie die Nähnadeln, gemacht seyn. Doch macht man die letztern nicht von Drath, sondern von Eisen- oder Messingblech. Sie haben drey Spalten, und laufen in einem eisernen Senkmodell spitz zu. Haarnadeln werden von Eisen- oder Messingdrath, manchmal auch von Silberdrath verfertiget. Zitternadeln und andere Putznadeln für die Frauenzimmer werden versilbert, vergoldet, mit Steinen besetzt, u. s. w. Die Probier- oder Streichnadeln der Goldschmiede werden unter den Artikeln: Gold und Silber, berührt.

Nadieu, eine Art Burezeuge, die zu Villefranche in Rouergue gewebt wird.

Naginapaat, baumwollene ostindische Gewebe, welche die holländische ostindische Kompagnie von Surate nach Europa bringt. Sie sind 1 Elle und 5 Sechzehntheil bis 1 El. und 1 Drittel breit,

und

und 15 Ellen lang. Im Preis gelten solche 7 bis 11 Gulden.

Nägel, eine Art geschlanker Keile, womit man das, was durch das Löthen oder Leimen nicht verbunden werden kann, anfügt. Es giebt deren gar vielerley Arten, die theils nach ihrer Materie, theils nach der Form, theils auch nach ihrer Bestimmung unterschieden und benannt werden. So hat man erstlich Latten- und Brettnägel, und zwar halbe und ganze, für die Zimmerleute; Kreuznägel, für die Mäurer; Schien- Rade- und Hufnägel, für die Schmiede; Leisten- Faß- und Halbnägel, für die Tischler; Ried- Band- und Schloßnägel, für die Schlosser; Kutschen- Schiff- und Rosennägel, für die Sattler; Schuhnägel oder Schuhzwecken, für die Schuster. Ferner giebt es Lavettennägel, womit die Lavetten zu Kanonen und allerley groben Geschütze beschlagen werden; Kürisnägel, für die Plattner; Schiefernägel; Schindelnägel, u. s. w. Die kleinste Sorte enthält die sogenannten Schocknägel oder Bilderzwecken. Die Oerter und Länder, welche das meiste von dieser Waare zum Handel liefern, sind Schweden, Rußland, Holland, England, und unser Deutschland, besonders Steyermark, Kärnten und Lüttich. Krain allein schickt jährlich gegen 10000 Centn. Nägel in alle Gegenden der österreichischen Monarchie, auch über Graz nach Kroatien, Italien, ꝛc. Kärnten liefert verschiedene Sorten Nägel, und zwar ebenfalls in ausserordentlicher Menge. Diese gehen besonders über Triest nach Italien, Spanien, Portugal, ja sogar nach Indien. Für einen großen Theil der kärntner Nägel, welche nach Italien ausgeführt werden, ist zu St. Veit die Niederlage. Von hieraus geht die Waare weiter nach ihrer Bestimmung ab. Für jene Sorten, die nach Böhmen, Mähren und Oesterreich gehen sollen, ist zu Wien eine Hauptniederlage, und in verschiedenen andern Städten der Monarchie hat man Nebenniederlagen angelegt. Die Sorten, welche man aus der wiener Hauptniederlage bekommen kann, bestehen vornehmlich in sogenannten sechspfündigen Ochsennägeln, kleinen Tischlernägeln, dergleichen grosen achtpfündigen, Kleppernägeln, mittlern Hufnägeln, wo das Tausend 10 Pf. im Gewicht hält, dergleichen Lattennägeln; ferner sogenannten Planken-Stutzen, großen zwölfpfündigen; großen zwölfpfündigen

gen Lattennägeln; großen Hengstnägeln; breiten Hellernägeln; schmalen fünfzehnpfündigen Bodennägeln, achtzehnpfündigen Bodennägeln; dreyßigpfündigen Pfenningnägeln, breiten 24pfündigen Pfenningnägeln, schmalen 60pfündigen zwey Pfenningnägeln, breiten 48pfündigen zwey Pfenningnägeln, schmalen neunzigpfündigen drey Pfenningnägeln, dergleichen breiten 72pfündigen; schmalen 120pfündigen Kreuzernägeln, breiten 96pfündigen Kreuzernägeln; schmalen 180pfündigen sechs Pfenningnägeln, und endlich aus breiten 144pfündigen sechs Pfenningnägeln. Das Tausend hiervon wird, nach Beschaffenheit, zu 2, 3, 10 bis 30 Gulden verkauft. Die k. k. Bergwerks-Produkten-Verschleis-Direktion hat den Vertrieb dieser Artikel, so wie überhaupt den Verschleis der sämtlichen Bergwerks-Produkten aus den österreichischen Erbländern, zu besorgen; an diese haben die Kaufleute und andere Privatpersonen, welche hiervon etwas brauchen, sich zu wenden. In Frankreich sind durch gute und vorzügliche Nägelarbeiten berühmt: Charleville in Champagne; hier wird ein ungemein ausgebreiteter Handel mit allen Arten großer und kleiner Nägel nach allen Gegenden Frankreichs und der Fremde getrieben. St. Dizier in eben dieser Provinz liefert gleichfalls viel von diesem Artikel. So auch Valenciennes im Hennegau, und noch einige andere Oerter. Die stärksten Sortimenter von allen möglichen Gattungen dieser Waare findet man hier. Die verschiedenen Arten der hiesigen Nägel bestehen in kleinen Nägeln oder Zwecken für Tapezierer, Abdrucknägeln, Latten- und Schiefernägeln, die auch Mundnägel heißen; diese beyden Sorten sind mit platten Köpfen; Schindelnägeln, clous à bardeau; rundköpfigen Nägeln, clous à trois coups, langköpfigten Nägeln zu Täfelung des Fußbodens; in zweyköpfigen, Kupp- und Hufnägeln, Schlossernägeln, gemeinen Nägeln ohne Köpfe, zum Befestigen der Haspen und Thürbänder, Röhrbleche und dergleichen Schlosserarbeiten mehr; in Blasebalgnägeln, Niednägeln, clous à river; zweyspitzigen Nägeln mit Champinionsköpfen, zu Wagenpforten; gemeinen Hufnägeln, und solchen, die beym Reiten und Fahren auf dem Eise dienen sollen; Bandnägeln, Sattelnägeln, u. s. w.

Von diesen Nägeln werden die kleinen Sorten, wenn man

man sie aus der ersten Hand zieht, nach Körben, oder nach sogenannten Sommes, und nach der Anzahl, wenn sie groß sind, gehandelt. Die Somme enthält 12000 Stük. Im Detailhandel verkauft man sie Pfundweise, die Zwecken, Schiefer- und Lattennägel ausgenommen. Alle Nägel, von welchen das Tausend vier Unzen bis zwey Pfund im Gewicht hält, werden hier zu Lande Broquettes genannt; hingegen alle die, von welchen das Tausend 2 bis 40 Pfund wiegt, heißen Nägel, und diese unterscheidet man wieder in: leichte Nägel, und schwere. Die einen und die andern sind nach ihrer Art von einerley Länge; aber die schweren wiegen um die Hälfte, auch manchmal noch einmal so viel im Gewicht. Die Broquettes sind von unterschiedlicher Schwere. Es giebt deren, wo das Tausend nur ein Viertelpfund wiegt; wieder andere halten ein halb Pfund, Dreyviertelpfund, ein Pfund, 1 Pfund und 1 Viertel, anderthalb Pfund, und auch 1 Pf. und 3 Viert. Die zweypfündigen heißt man: Nägel mit eingedrückten Köpfen, dergleichen giebt es auch dritthalb und dreypfündige, welche nach Centnern gehandelt, und von den Schlossern verbraucht werden. Die viertelpfündigen Broquettes, oder die kleinste Sorte, brauchen die Tapezierer, Sattler und Stellmacher zum Beschlagen feinerer Arbeiten. Die pfündige Gattung nehmen sie zum Annageln der Bettstruppen und Leinen. Fünf- sechs- und siebenviertelpfündige sind zu Jedermanns Gebrauch. Die zweypfündigen gebrauchen die Taschner und Tapezierer zum Anschlagen der Tapeten, und die Schlosser bey ihren leichtern Arbeiten.

Dachdecker- und Mauernägel, müssen mit platten Köpfen seyn. Man heißt sie: Mundnägel, aus der Ursache, weil die Arbeiter, die sie verbrauchen, sie gemeiniglich vorher in den Mund zu nehmen pflegen, damit sie sie desto besser bey der Hand haben. Es giebt hiervon zweyerley Arten, nämlich: Schiefer- und Lattennägel; von den erstern wiegt das Tausend 2, dritthalb oder 3 Pfund; von den andern 4, auch fünfthalb Pfund: diese letztere Sorte ist länger als die übrigen, weil man sie gebraucht, die Latten an altes Holz zu nageln. Auch diese werden nach Sommes gehandelt.

Schindelnägel, taugen für Sattler, Schlosser, Tischler, Taschner, Gestellmacher, u. dgl. Alle diese Nägel haben runde Köpfe, und wer-

werden gleichfalls nach Sommes verkauft.

Fußbodennägel, haben lange Köpfe, damit sie gut ins Holz fahren, und nicht heraussstehen. Man macht sie nur von 10, 15, 20, 28 und 35 Pfund das Tausend, und die Tischler gebrauchen diese Sorte ganz allein.

Hakennägel, werden durch das Gewicht, das ein jedes Tausend austrägt, von einander unterschieden. Man macht aber bloß solche, wo das Tausend 6, 8 und 10 Pfund wiegt. Sie werden mit unter die leichten Sorten gezählt. Fallen sie schwerer im Gewicht, so nennt man sie clous à crochet au cent, oder Hakennägel, die nach Centnern oder Hundert verkauft werden. Sie wiegen 10 bis 12 Pfund mehr, als sie nach ihrer Größe wiegen sollten. Hakennägel, die noch schwerer ausfallen, werden clous de 50 genannt. Von diesen wiegt das Tausend über 50 Pfund. Clous de 50, welche platte Haken haben, nennt man Taubenschlagnägel, weil man sie gemeiniglich dazu gebraucht, die Körbe in den Taubenschlägen damit zu befestigen, worinnen die Tauben brüten sollen.

Schlossernägel und gemeine Nägel, die nach dem Gewicht gehandelt werden. Sind eben so lang, aber schwerer im Gewicht, als die von derselben Qualität, die man: leichte Nägel, heißt. Die gemeinen von dieser Gattung halten doppelt so viel, die Schlossernägel noch mehr im Gewicht. Die gemeinen (clous communs) sind von derselben Gestalt und Bildung, wie die sogenannte ordinaire Art, aber Schlossernägel haben spitzige Köpfe, wie ein geschliffener Diamant.

Schuhnägel. Es giebt vielerley Sorten Schuhnägel oder Zwecken; einige davon werden nach Sommes, die andern nach der Zahl gehandelt. Die erstern halten 2 Pf., 2 1/2, 3, 3 1/2 bis 4 Pf. jedes Tausend im Gewicht. Die drey ersten Sorten zählt man unter die leichten, die übrigen unter die schweren Nägel. Die zählbaren werden ausserdem noch unterschieden: in zweiköpffigte Schuhnägel, und in solche, die spitzige Köpfe haben. Die Portchaisenträger und Packträger sind es, die diesen Artikel verbrauchen.

Nägel ohne Köpfe. Auch von diesen hat man zweyerley Arten. Die eine gehört unter die leichten, die andere aber unter die schweren Nägel. Von der erstern wiegt das Tausend 3, 3 1/2, 4 und 5 Pf. Die drey- und viertehalbpfündigen handelt man

nach Sommes, die vier- und fünfpfündigen nach Centnern. Die Nägel ohne Köpfe, welche nach dem Gewicht verkauft werden, sind von 3, 4, 5 und 6. 3 und 4 geht nach Sommes; 5 und 6 nach Centnern. Man braucht diese Sorten alle, um Haspen- Fenster- und Thürbänder ꝛc. anzuschlagen. Hier herrscht nun derselbe Unterschied zwischen leichter und schwerer Waare, wie bey den andern Nägeln.

Blasebalgnägel, sind ziemlich wie Schuhnägel geformt, aber länger, und haben einen breitern Kopf. Man bedient sich ihrer zu den großen Blasebälgen in Schmelzhütten, und nagelt damit das Leder ans Holzwerk an.

Nietnägel, sind auch noch den Schuhnägeln ähnlich, mit dem Unterschiede, daß ihre Spitze nicht scharf ist, sondern am Ende eben so dick, als oben am Kopfe. Die Kupferschmiede und Kesselmacher gebrauchen diese Gattung zu ihren Arbeiten.

Zweyspitzige Nägel, mit Köpfen wie die Schwämme, sind große Nägel, deren Kopf über einen Zoll im Durchmesser hält, dabey sehr gewölbt und wie ein Champignon erhoben ist. Man macht sie von weichem Eisen, das nachgiebt. Man beschlägt hiermit die Einfahrtsthüren.

Hufnägel, sind bekanntlich Nägel, womit man die Eisen anschlägt, die den Pferden an die Füße zur Erhaltung des Hufes angelegt werden. Es giebt hiervon zweyerley Arten, nämlich gewöhnliche, und solche, die im Winter, wenn der Erdboden mit Eise belegt ist, gebraucht werden. Der einzige Unterschied zwischen der einen und der andern Art beruht auf dem Kopfe: Die erstern haben ihn fast ganz platt; die zweyten in Gestalt eines Wurfpfeils, damit die Pferde auf dem schlüpfrichen Eise nicht gleiten, sondern festen Fuß setzen können.

Diese Sorten Nägel, welche fast alle in Niedernormandie in der Gegend von Breteuil verfertiget werden, wiegen 14, 16, 18, 20, 22 und 24 Pf. jedes Tausend. Auch zu Tinchebray unweit Falaise wird dieser Artikel fabrizirt.

Der Grund, warum die Nagelschmiede in der Gegend von Breteuil lieber diese Gattung Nägel, als jede andere, verfertigen, liegt wohl darinnen, daß ihr Eisen sehr weich und geschmeidig ist, folglich dazu vorzüglich taugt. Die Spitzen von diesen Nägeln, welche die Hufschmiede beym Be-

Beschlagen der Pferde mit den Zangen abzwicken, werden an die Glaser verkauft; diese machen hieraus die Stifte, womit die Glasscheiben an die Fensterrahmen befestiget werden. Vormals zogen Paris und fast alle Provinzen Frankreichs die benöthigten Hufnägel aus Limousin; heutzutage aber versehen sie sich aus Normandie.

Schiennägel, werden in Frankreich sonst nirgends als in Champagne und St. Disier in Menge verfertiget. Man gebraucht solche zum Anschlagen der eisernen Bänder und Schienen, die um Wagen- Kutschen- und Chaisenräder gelegt werden. Die um Karossen heißt man schlechtweg: Bandnägel, aber die zu Karren und Fuhrwagen, welche ungleich stärker ausfallen, und breitere und mehr erhobene Köpfe haben, clous à tête rabattue.

Die Band- und Schiennägel werden nach ihrer Dikke, und nach dem Gewicht, so das Hundert hält, unterschieden; das heißt, je weniger auf den Centner gehen, je dicker sind sie. Sie werden nach Tausenden gehandelt. Von den kleinsten wiegt das Tausend 7 Pfund; hierauf folgen die, welche 8, 9, 10, 11 und 12 Pf. im Gewicht halten. Wenn sie dicker sind, werden sie nach dem Gewicht verkauft, und heißen dann clous au poids. Die mit hohen Köpfen werden auch auf diese Weise gehandelt. Es giebt ihrer von unterschiedlicher Dicke.

Bloß zu Charleville findet man vollständige Sortimenter von allen Arten Nägeln. Tinchebray in Niedernormandie und die Gegend daherum liefern wohl eine eben so große Menge dieser Waare zum Handel; allein man macht da nur 5 Sorten Kleinnägel oder Zwecken, nämlich viertelpfündige, halbpfündige, dreyviertelpfündige, einpfündige, anderthalbpfündige, die alle verhältnißmäßig dicker und nicht so gut gearbeitet sind, als die von Charleville. Die Waare wird nach Säcken und Beuteln gehandelt, die 60 Pf. im Gewicht wiegen, ausser den viertelpfündigen, welche nur 30 Pfund halten.

Die feinen Zwecken und Nägel aus Champagne sind überhaupt besser gearbeitet, als die aus Normandie, aber sie kommen den Nägeln von Charleville nicht gleich. Um Troyes werden vorzüglich feine Soten häufig verfertiget. Die aus der Gegend von St. Disier sind auch nicht zu verachten. Die besten Gattungen feiner Nägel und Zwecken liefert die Provinz Forez, aber sie sind

auch

auch verhältnißmäßig theurer im Preis, als andere Arten. Sie werden Tausendweise gehandelt.

Was die Nägel von grösserer Art anbetrift, das heißt, solche, von welchen das Tausend 42 bis 44 Pf. wiegt, so werden die besten zu St. Disier gemacht; die von Troyes folgen ihnen zunächst in der Güte; hernach die aus Forez und dem Lüttichschen; endlich die aus Normandie, Anjou und den übrigen französischen Provinzen.

Holland, das einen ausserordentlich starken Handel mit Nägeln unterhält, handelt mit großen und dicken Nägeln, wo das Tausend 10, 12, 14, 16, 24, 30, 36, 50, 58, 60 bis 68 Pf. wiegt, von diesen gelten die 100 Pf. 10 bis 12 Gulden holländ. Acht- sieben- sechs- fünf- vier- drey- dritthalb- anderthalb- und einpfündige gelten 12, 20 bis 24 Gulden. Dreyviertelpfündige 26 bis 28 G. Halbpfündige 32 bis 36 G. Viertelpfündige 65 bis 70 G. die 100 Pfunde. Ausserdem handelt man in Holland die Eisennägel in Säcken von 10000 Stück. Ein solcher Sack gilt 35 bis 70 Stüber.

Im nördlichen Europa liefern Dännemark und Schweden ausserordentlich viele Eisennägel. Insonderheit das Mosse-Eisenwerk, welches dem Etatsrath Ancker in Christiania gehört. Dieses liefert besonders vierzöllige Hausnägel, oder sogenannte doppelte Nägel, zu 2 R. 24 ß. dän. das Tausend. Dreyzöllige ditto, oder einfache Nägel, 1 R. 72 ß. Fünfzöllige Hausnägel, oder Hardspikker, 4 R. Sechszöllige ditto, 7 R. Zweyzöllige Hausnägel, oder Laskisen, 1 R. 64 ß. Einzöllige ditto, 1 R. 44 ß. Vierzöllige Schiffsspeicher, 1 R. 40 ß. Fünfzöllige ditto, 1 R. 8 ß. das Tausend. Sechs- sieben- acht- neun- und zehnzöllige ditto, 1 R. das Liespfund. Das Magazin hiervon ist zu Christiania.

England schickt eine Menge vortreflicher Nägel zum Handel. Das Material hierzu giebt das russische Eisen, welches häufig nach England eingeführt wird. Ein großer Theil der englischen Nägel wird nach Nordamerika, West- und Ostindien, Spanien und Portugal verschifft. Die Arbeiten selbst werden durch die zweckmäßigste Einrichtung, die den Engländern bey allen übrigen Fabriken eigen ist, gar sehr beschleuniget und vervollkommnet. Ein Theil der englischen Nägel, besonders der Sattler- und Tischlernägel, wird von Roheisen

sen gegossen. Das Eisen wird vorher durch verschiedene Handgriffe gehärtet, hernach durch Modelle sehr geschwinde im Sande geformt und darinnen abgegossen. Hierauf werden die Nägel verzinnt, polirt, überfirnißt, und so weiter fertig gemacht.

In Italien liefern Brescia im Venetianischen und Torre del Cinquale sehr viele Nägel von allerley Art. Mit Schiffsnägeln wird in allen Seestädten ein starker Handel getrieben.

Nägel-Basilien, s. Basilien.

Nägelein, Würznägelein, Caryophylli aromatici oder Indici, sind ein länglichter Anfang oder Satz der Frucht des Nägeleinbaums, der besonders auf Amboyna, einer der moluckischen Inseln, wie auch auf Tidore, Ternata, Meio, &c. angetroffen wird. Der Baum, von welchem wir diesen Artikel erhalten, ist mit vielen Nebenzweigen und zierlichen Blättern versehen; er bekömmt angenehme Blumen, die unsrer Myrtenblume gleichen. Die Nägelein werden vom September bis in den Februar gesammelt. Der Ertrag der ganzen Erndte fließt in die Vorrathshäuser der holländischen ostindischen Gesellschaft, welche diese Waare theils in Ostindien absetzt, theils nach Europa zu Verkauf bringt. Die Gewürznägelein werden bey der Kompagnie das ganze Jahr hindurch um einen festgesetzten Preis verkauft. Sie sind in Fässern oder Quarteelen von 5 bis 600 Pfunden. Man handelt sie netto Thara mit 2 Procent Rabatt gegen baare Bezahlung in Bankgeld. Ein Promille wird für die Armen zugesetzt. Die Waare muß frisch, aber doch recht trocken und ganz seyn. So erhält man sie aus den Magazinen der Kompagnie, aber wenn man von Privatleuten kauft, mag Einer wohl Acht geben, daß die Nägelein nicht angefeuchtet, oder sonst beschädiget sind. Ihr Gebrauch an Speisen und in Getränken ist bekannt; aber auch in der Medizin finden sie Anwendung. Man braucht sie in den Apotheken, ihrer haupt- herz- und magenstärkenden Kräfte wegen, zu allerhand Mitteln. Die Holländer bringen auch noch die sogenannten Mutternägelein, Antophylli, oder die recht reifen Früchte des Nelkenbaums, eine Art, welche drey- bis viermal so groß und dick wie die gewöhnliche ist, zum Handel. Sie wird am stärksten von Frauenzimmern, besonders in Polen, Littauen, Rußland,

land, ꝛc. gegen gewisse Uebel gebraucht. Ausserdem liefert die Kompagnie auch eingemachte Gewürznägelein, und Oehl, welches letztere in den Apotheken verbraucht wird. Dieses muß recht frisch seyn, und eine schöne goldgelbe Farbe haben.

Nägeleinkraut, s. Mausöhrlein.

Nägeleinnuß, indianische Nuß, nux caryophyllata, eine Nuß von der Größe der gewöhnlichen Muskatnüsse, so aber etwas brauner und dunkler von Farbe aussieht. Sie schmeckt und riecht übrigens wie Gewürznägelein. Die Frucht wächst häufig auf der Insel Madagascar. Man braucht sie als Haupt- und Magenstärkend in der Medizin. Eine andere Gattung ist die Cadonfrucht, welche auf der Küste Malabar gezeugt wird, und sowohl in Arzney, als auch zum Färben der Zitze und Kattune Anwendung findet. Diese ist ebenfalls von der Größe einer Muskatnuß.

Nägeleinzimmet, Nägeleinholz, Lignum Cravo, Cassia caryophyllata, ist die Rinde von einer gewissen Gattung unächter Nägeleinbäume, welche die Portugiesen aus Brasilien, von Maranham, ꝛc., und die Holländer aus andern Gegenden des südlichen Amerika zu Markte bringen. Der Artikel kömmt theils in Kisten, theils in sogenannten Cardeelen oder Körben, die mit Palmblättern ausgefüttert sind, zum Handel. Die letztern halten 30 bis 40 Pfund im Gewicht. Der Nägeleinzimmet wird größtentheils von den Materialisten zum Verfälschen der gestossenen Gewürznägelein gemisbraucht. Das beste Nägeleinholz ist in Röhren wie der feine Caneel, und in kleinen Bündeln. Es muß einen scharfen und gewürzhaften Geschmack und Geruch von sich geben. Die Rinde muß recht dünn, und von Farbe bräunlichroth seyn. Wenn sie alt ist, nimmt sie eine schwärzliche Farbe an. Zu Amsterdam verkauft man die Waare mit 2 o/o Gutgewicht, und 10 Procent Thara; zu Hamburg giebt man auf den Pack oder Cardeel 2 Pf. Thara, und überdieß ein Viertelprocent Gutgewicht.

Nain-Londrins, eine Art wollener Tücher, die ursprünglich in England gewebt worden, jetzt aber in verschiedenen Gegenden von Languedok nachgemacht wird. Man nimmt sowohl zum Einschlag als auch zur Kette lauter spanische Wolle. Der Artikel findet besonders in der Levante Absatz. Er

wird am häufigsten um Carcassone verfertiget.

Nainsook oder Nainsuch, eine Art ostindischer Nesseltücher, die die Dänen und Holländer zum Handel bringen. Sie kommen von Decca, sind mit goldenen Leistenbändern, und gehören unter die feineren Arten dieser Gewebe. Die erste Sorte ist 2 und 1/4 Cobidos breit, und 40 lang; sie gilt gemeiniglich bey den Auktionen 44 bis 45 Gulden Bankgeld. Die zweyte gilt 39 bis 40 G. Die dänische asiatische Gesellschaft bringt aus Ostindien: Nainsuch mit Silber gestickt, die 14 Ellen lang, und 1 3/4 breit sind. Ditto eben so lang, und 1 5/8 Ellen breit. Nainsuch mit Gold brodirt, 14 bis 14 1/2 Ellen lang, und 6/4 bis 1 Elle und 9/16 breit. Ditto mit Silber gestickt, eben so lang wie die vorstehende Sorte, aber 19/16 bis 1 Elle und 11/16 breit. Ditto 14 bis 16 Ellen lang, und 1 Elle und 3/8 bis 9/16 breit. Ditto mit Seide gestickt, 15 Ellen lang, und 2 Ellen und 1/16 breit. Ditto mit Gold brodirt, 14 bis 15 Ellen lang, und 1 Elle und 3/8 bis 2 Ellen und 1/16 breit. Ditto in Weiß brodirt, 14 Ellen in die Länge, und 1 Elle und 3/8 in die Breite. Ditto, 1 Elle und 7/16. Ditto, 14 1/2 bis 15 Ellen lang, und 1 E. und 3/8 bis 1 Elle und 7/16 breit. Ditto 13 1/2 bis 14 1/2 Elle lang, und 1 E. und 5/16 bis 1 Elle und 3/8 breit. Ditto mit Seide brodirt, 14 Ellen lang, und 1 Elle und 7/16 breit. Dergleichen vierzehnthalb bis fünfzehnthalb Ellen lang, und 1 Elle und 7/16 bis 5/8 breit. Dergleichen 14 E. in die Länge, und 1 Elle und 7/16 in die Breite. Nainsuchs mit goldenen Leisten, 14 E. lang, 2 1/8 E. breit. Dergleichen lange Sorte, 28 bis 28 1/2 E. lang, und 1 5/8 bis 1 1/16 breit. Nainsuchs Chaunpore, feine Sorte, sind 28 bis 29 Ellen lang. Die Gattungen, die die Franzosen aus Ostindien holen, nennen sie Nainsouques.

Nankin oder Nanquin-Leinwand, eine ostindische baumwollene Leinwand, welche die Holländer, Engländer und Franzosen in großer Menge zu Verkauf bringen. Sie wird besonders zu leichten Sommerkleidern, Unterfutter, u. d. verbraucht. Die holländische ostindische Kompagnie liefert hiervon viererley Sorten. Die gelbe ist eine halbe Elle breit, und in Stücken von achthalb bis acht Ellen. Sie gilt bey den öffentlichen Verkäufen 47 bis 50 Stüber. Die rothe ist eben so breit, aber in Stücken von zwölfthalb bis zwölf Ellen. Diese gilt

gilt 73 bis 75 Stüber. Es giebt auch blaue, ganz weisse, braune, aschfarbene, und verschiedentlich gedruckte Nankins. Man macht diese Leinwand jetzt häufig in Frankreich und in der Schweiz nach. Im letztern Lande druckt man darauf mit allerley Farben und Mustern, und schickt viel davon nach Amerika und in die wärmeren Länder. Die Gattung, welche die Dänen aus Ostindien bringen, ist 1 Elle und 1/6 nach kopenhagener Maaß breit. Es giebt hiervon weisse und auch gelbe Sorte.

Nanking, oder Nanquinseide, eine ostindische Seide, welche besonders die Franzosen aus Sina holen, und hernach in ihren Gaze- und Flohrfabriken, wie auch zu seidenen Spitzen, Entoilagen und andern Modearbeiten verbrauchen. Sie wird zu Trame verarbeitet. Der Caveling von dieser Waare besteht gewöhnlich aus 2 Kisten, in deren jeder 10 Bünde Seide befindlich sind. Ein solcher Bund wiegt gegen 10 Pfund. Die Nankingseide übertrift an Weisse, innerer Güte und feinem Faden alle europäischen Seidearten, und ist zu Blonden, feinen seidenen Kanten- und Gazegeweben ein unentbehrlicher Stoff. Die französische Gesellschaft verkauft diesen Artikel mit 10 Procent Rabatt gegen baare Bezahlung. Man verkauft ihn auf holländisch oder Marcgewicht. Für Gutgewicht und die Bänder, welche um die Ballen sind, werden 2 Procent abgezogen.

Nanteser Weine, sind leichte weisse Sorten französischer Weine, die in den Gegenden am Loirefluß gewonnen, und häufig nach Holland und Norden ausgeführt werden. Man unterscheidet sie in Mosniere- und Valette-, welches die vorzüglichsten Sorten sind, und in Weine vom Stadtgebiet. Alle kommen in Gebinden von 34 bis 35 Vierteln zum Handel. Man verkauft sie nach Tonneaux von 4 Oxhöft.

Napellus salutifer, s. Giftheil.

Napellus coeruleus, s. Wolfswurz.

Naphta, Bergbalsam, Bergöhl, Petreol, ein sehr feines, flüchtiges Erdharz, oder mineralisches Oehl, das vor andern die Eigenschaft besitzt, daß es die von ihm noch etwas entfernte Flamme heranzieht, und sich so von selbsten entzündet; weswegen man sehr behutsam damit umzugehen nöthig hat. Vor Zeiten holte man es aus der Levante, jetzt aber erhalten wir es aus Italien und Frankreich. Das italienische Bergöhl fließt

aus einem Steinfelsen im Modenesischen. Es ist weiß von Farbe, und hat einen starken und durchdringenden Geruch. Die zweyte Art, welche schwarz aussieht, kömmt von Gabian, ein Dorf unweit Beziers in Languedok. Mit der einen und der andern handeln die Materialisten. Dieses Bergöhl wird in der Medizin gleich dem Steinöhle gebraucht.

Napoulouse, s. Baumwolle.

Narbonne, ein rother Franzwein, der in Languedok um die Stadt gleiches Namens gewonnen, und über Cette ausgeführt wird. Man handelt ihn nach Stück von 45 Vierteln.

Narcissen, Narcissus oder Tazetta, bekannte Blumenzwiebelgewächse, die ihres schönen Aussehens wegen häufig in Gärten gezogen werden. Diese Blumen sind theils gelb, theils roth, theils weiß, einfach, gefüllt, u. s. w. Es giebt dieser Blumen gar vielerley Sorten, deren Verschiedenheit aber nicht sowohl den Kaufmann, als die Blumenliebhaber interessirt. Wer mehr davon erfahren will, schlage die Bücher nach, welche von der Blumengärtnerey handeln.

Nardus, s. Lavendel.

Nardus agrestis, s. Baldrian.

Nardus celtica, s. Spik.

Nardus indica, s. Spikanard.

Nardus rustica, s. Haselwurz.

Narhual, oder Narwal, s. Wallruß und Seeeinhorn.

Narrenkolben, s. Rohrkolben.

Nashorn, Rhinoceros, ein ausländisches, großes vierfüßiges Thier, das größte nach dem Elephanten. Seine Haut ist ohne Haare, und auf der Nase sitzt ein krummes Horn, dessen sich das Thier zum Angriff und zur Wehr bedienet. Die Art ist am Vorgebirge der guten Hofnung, auf der Insel Java zu Jacatra, und in den angrenzenden Ländern, nichts weniger als selten. Das Horn ist 2 Fuß lang, dunkelgrün von Farbe, und wie eine Pflugschaar gekrümmt. Seine Haut, sein Horn und sein Blut werden in der Medizin gebraucht. Die Hörner kommen in die Kunst- und Naturaliensammlungen. Am Vorgebirge werden aus diesen Hörnern Trinkbecher gedrechselt, die eine gifttreibende Kraft besitzen sollen.

Nasturtium aquaticum, hortense, hyemale, indicum, s. Kresse.

Natrinam, s. Chits.

Natron, ein mineralisch alkalisches Salz, so schwärzlich oder grau von Farbe, und aus Teranee in Aegypten, wie auch von Smyrna und Tripolis zu uns gebracht wird.

wird. Wie es heißt, soll man es aus ein paar stillstehenden Seen, welche einige Tagreisen von Alexandrien entfernt sind, erhalten. Es kömmt über Marseille nach Frankreich. Manchmal bekömmt man auch weisses, das in Kraft der weissen Soda und dem Salpeter gleicht. Dieß Salz wird zum Bleichen des Linnens angewandt. Das von Tripolis kömmt aus den Gebirgen in den innern Theilen des Landes. Die Einwohner gebrauchen es als ein medizinisches Mittel, um Erbrechen und Stuhlgang zu bewirken. Vorzüglich dient es auch, dem Schnupftobak eine angenehme Schärfe zu geben.

Natter, Otter, Natterschlange, Otterschlange, Viper, l. Vipera, eine Art Schlangen, deren Biß sehr schädlich und giftig ist. Die Nattern werden nicht, wie die andern Schlangen, aus Eyern gezeugt, sondern kommen lebendig zur Welt. Sie werden Armslang, und gegen ein paar Zoll dick, niemals aber so groß wie die andern Schlangen, deren Gestalt sie im übrigen so ziemlich haben. Die Haut ist platt, oben ein wenig schuppicht, und wellenartig gezeichnet. Im Maule oben und unten haben sie viele kleine spitzige Zähne, wie alle Schlangenarten, und ausser diesen noch auf jeder Seite einen langen krummen Zahn, der dem Thier vorzüglich zur Wehr dient. Ihre lange und spitzige Zunge lassen die Nattern mit der größten Heftigkeit schiessen, wenn sie erzürnt sind. Diesen Theil hat man vor Zeiten für besonders giftig gehalten; aber aus den neuern Beobachtungen erhellet, daß es nur bloß ein Vorurtheil gewesen. Frankreich und Italien, doch besonders die steinigten Gegenden dieser Länder, liefern die meisten Vipern zum Handel. Die Landleute in Provence, im Delphinat und in Poitou fangen sie auf eine geschickte Art mit hölzernen Zangen, und bringen sie so lebendig zu den Materialhändlern und Apothekern in die nahen Städte. Man thut sie lebendig in Fässer, die mit Spreu oder Moos ausgefüllt werden, und verwahrt sie dann, oder verschickt sie nach Belieben. Sie können in diesem Zustande, besonders an gemäßigten Orten, sechs Monate, auch wohl ein Jahr aufbehalten werden, ohne daß sie diese Zeit über einer sonderlichen Nahrung bedürfen. Man fängt sie vornehmlich im Frühling und Herbste, zu welcher Jahrszeit sie am

fettesten seyn sollen. Ein Theil von ihnen wird auch getrocknet oder gedörrt. Diesen hauet man die Köpfe und Schwänze ab, hebt das Herz, die Leber und das Fett besonders auf, und trocknet das Uebrige in der Luft im Schatten. Die getrockneten müssen schön groß, schwer, wohl trocken und frisch seyn. Man schickt sie in Bündeln oder Packeten, wo immer ein Dutzend zusammengebunden sind, zum Handel. Die getrockneten erhält man am besten in Gefäßen, wo Quecksilber oder Wermut hineingethan worden. Beydes hält die Würmer davon ab, deren Beschädigung diese Waare sehr unterworfen ist. Mit dem Vipernpulver wird hier und dort einiger Handel getrieben. Aber dieses ist noch leichter, als die ganzen Vipern und ihre Theile, der Verfälschung ausgesetzt. Sowohl die Scheidekünstler als auch die Materialisten und Apotheker verbrauchen eine Menge Vipern, die aus dem Römischen, besonders von Padua, und aus Frankreich, insonderheit von Montpellier und Marseille, zum Handel kommen.

Natterkraut, Echium vulgare, ein wildes Kraut, das dem Borretsch ziemlich gleicht. Es wird in Arzney, seiner erfrischenden und harntreibenden Kräfte wegen, gebraucht. Ausserdem ist es ein gutes Bienenkraut.

Natterkraut, kleines, s. Pfenningkraut.

Natterwurz, Gänseampfer, Schlangenkraut, Bistorta, Colubrina, Ophiusa, Serpentaria, ein wildwachsendes Kraut, das hier und dort auf den Wiesen zum Vorschein kommt, und für die Apotheken gesammelt wird. Es hat eine viereckigte Wurzel, die inwendig roth, und auswendig schwarz aussieht; die Blätter sind spitzig, zungenförmig, auf einer Seite schwarz, auf der andern blaugrün. Der Stengel ist rund, zart und Ellenhoch. Die rothe große Natterwurz, so auch Krebswurzel heißt, wird auf Torfwiesen, in den sumpfigen Ebenen sowohl, als zwischen den Mittelgebirgen häufig gefunden. Sie ist daumensstark, feste, holzig, und knollig, dabey aber runzlich, etwas gegliedert, und nach dem Alter und Grunde mehr oder weniger zwey- bis dreymal zusammen- oder ineinandergebogen, und überall mit häufigen Fasern besetzt, welche um dieselbe gleichsam in einen derben Filz verwachsen. Die Farbe ist äusserlich dunkelbraun und ins Schwärzliche fallend, innerlich aber blaßroth; der Geruch mangelt.

gelt, der Geschmack aber ist sehr herbe und zusammenziehend. Man gräbt diese Wurzel zu Anfang des Aprils und im Oktober. Man bedient sich dieser Wurzel meist äusserlich als eines zusammenziehenden und stopfenden Wundmittels; in welcher Absicht auch der Saame und die Blätter gebraucht werden.

Naturalien, heißt man Muscheln, Mineralien, allerley getrocknete, in Weingeist eingelegte oder ausgestopfte Thiere, Kräuter, Herbarien, u. s. w. Sie sind ein Gegenstand des Handels für Kunst- und Antiquitätenhändler.

Nautili, s. Muscheln.

Navaga, in Rußland eine Art getrockneter kleinen Dörsche.

Navarrawolle, s. Wolle.

Neaplisch Gelb, Neapolitanisch Gelb, it. Gialolino, eine Farbe, die zu Neapel verfertiget, und zur Schmelzmahlerey verbraucht wird. Die Handgriffe dazu hat der Abt Gianbattista Passeri in einer eignen Abhandlung bekannt gemacht. Der Artikel wird aus Spiesglase, Bley, Federalaun und Salze zubereitet. Er muß fein trocken, auch hoch von Farbe seyn, und sich leicht zerreiben lassen.

Necanias, oder Nicanias, eine Gattung blau und weiß gestreifter baumwollenen Zeuge, die die Engländer und Franzosen aus Ostindien bringen. Von jenen halten die Stücke zwey Drittel oder 3 Viertel in die Breite, und 10 bis 11 französische Ellen in die Länge. Man macht auch jetzt in Frankreich broschirte Nicanias, wovon die Stücke 4 Stab lang sind. Man braucht diese Waare besonders zum Handel nach der afrikanischen Küste. Auch die holländische ostindische Gesellschaft liefert Necanias, die 1 Elle und 1/4 bis 1 Elle und 5/16 breit sind. Diese kosten nach der Feine 4 3/4 bis 5 Gulden; die doppelten Stücke aber 7 bis 8 Gulden.

Neckarwein, ein leichter, gesunder und wohlschmeckender Wein, der in den Ländern, welche der Neckarfluß durchströmt, gewonnen, und häufig in und auch ausser Deutschland verführt wird. Die besten Gewächse dieser Art findet man in den würtembergischen, baadenschen und unterpfälzischen Landen. Die Oerter und Gegenden, die vorzüglich schöne Weine liefern, sind: Affenthal, Baaden, Durlach, Eyburg: der eyburger ist weit und breit seiner Güte wegen im Rufe; ferner, Gretzingen, Mundelsheim, das Neckarthal, Remsthal, Stuttgard, Sulzberg,

berg, Wangen und Weinsberg. Der mündelsheimer ist einer von denen, die sich am längsten halten. Sulzberg im Baadendurlachischen zeugt vortreflichen rothen oder Bleichert. Stetten im Remsthal ben herrlichen und starken weissen Neckarwein, der den Namen: Brodwasser, führt. Weinsberg liefert vortreflichen weissen Wein. Wangen, Durlach, Brackenheim, Markdorf, Sellingen, Uhbach, u. s. w. rothe und weisse Sorten. Von denen in der Unterpfalz wachsenden Weinen hält man die heidelberger, rohrbacher, nußbacher, kirchheimer, edinger, weinheimer, neckarhausener, ꝛc. für vorzüglich gute und gesunde Gewächse. Die Städte, welche man als Niederlagen von diesem Artikel betrachten kann, sind Baaden, Durlach, Heilbronn, Stuttgard, Heidelberg und Wangen. Auch Augsburg und die Stadt Weissenburg im Nordgau treiben hiermit einen wichtigen Handel. Hauptsächlich findet man in dem letztern Orte eine starke Niederlage von Neckarweinen. Zu Canstadt im Würtembergischen wird gleichfalls ein ansehnlicher Verkehr mit diesen Weinen unterhalten, und viel davon auf dem Neckar nach auswärts verschifft. Zu Weissenburg wird der Neckarwein Eymerweise gehandelt. Der hiesige Eymer hält gegen 60 1/2 leipziger Kannen. Im Würtembergischen nach Fudern, Ohmen, Eymern und Immi oder Kannen und Maaß. Der Eymer hält 16 Immi, das Fuder aber 6 Eymer. Zu Heidelberg hat das Weinmaaß folgende Eintheilung: 1 Fuder hält 10 Ohm, 1 Ohm 12 Viertel, 1 Viertel 4 Maaß. 100 heidelberger Maaß — 200 berliner Quart.

Neganepeaux, heißt man erstlich Kattune auf ostindische Art, die um Rouen in Normandie gewebt, und zum Handel auf der afrikanischen Küste gebraucht werden. Sie halten 14 Stab in die Länge. Auch zweytens baumwollene Zeuge von verschiedenen Farben, die man aus Ostindien bringt. Die Dänen liefern rothe, gelbe und blaue Sorten, welche 5/4, auch wohl 1 Elle und 5/16 nach kopenhagener Maaß breit, und 23 bis 24 Ellen lang sind. Sie haben dieselbe Bestimmung, wie jene.

Negra, im spanischen Handel die Koschenille, welche dunkel und schwärzlich von Farbe aussieht. Man schätzt sie viel geringer, als die lichte, weil sie nicht so gut färbt.

Négrepelisses, eine Art Barchente, die hier und dort in Quercy gewebt werden. Sie

sind

sind 4 1/3 Pans oder 5/6 eines pariser Stabs breit, und 40 Stab lang. Man bringt sie theils weiß, theils auch gelb, blau und grün gefärbt zum Handel. Die Aune gilt 35 bis 50 Sous, nachdem die Waare fein ist. Das meiste davon wird zu Montauban und Bourdeaux abgesetzt.

Negrillo, im italienischen Handel der schwarz gebeizte holländische Schnupftobak, so da zu Lande häufigen Verbrauch findet.

Nelken, Gartennelken, Caryophyllum hortense, sind bekannte Blumen, die theils wild wachsen, theils in den Gärten gezogen werden. Die gefüllten Nelken insonderheit sind, ihrer mannichfaltigen schönen Farben, ihres angenehmen Geruchs und ihrer Dauer wegen, unstreitig mit unter die schönsten und angenehmsten Blumenarten zu zählen. Sie finden deswegen überall Liebhaber, und werden fleissig gezogen. Es giebt der wilden von mehr als einer Sorte, z. E. gemeine Federnelken mit weissen leibfarbenen Blumen; Feldnelken mit bunten Blumen, und breiten, auch schmalen Blättern; Berg- oder Steinnelken, u. s. w. Der Gartennelken zählt man einige hundert Sorten. Ihre Namen, so wie ihre Zeugung und Wartung, kann man aus den Büchern erfahren, die von der Gärtnerey handeln. Mit Nelkensaamen wird aus Holland nach verschiedenen Ländern einiger Handel getrieben.

Nellenburger, ein guter Rheinwein, der in der Grafschaft gleichen Namens in Vorderösterreich gewonnen, und in Menge ausgeführt wird.

Nenufar, s. Seeblumen.

Nepenthes, heißt zuweilen das Laudanum opiatum.

Nepeta montana, s. Ackermünze.

Nephrit, ein grüner halbdurchsichtiger Nierenstein, der eine gute Politur annimmt, und zu allerhand Arbeiten angewandt wird. Er bricht in Sachsen zu Zöbliz und anderwärts.

Nephriticus lapis, s. Griesstein.

Nerinde, eine Gattung weisser Bastas, welche aus Ostindien zum Handel gebracht wird.

Nerium, s. Oleander.

Nero, s. Corallen.

Nero antico, s. Marmor.

Nerprun, s. Saftgrün.

Nerthe, s. Comtatsche Weine.

Nessmilner, s. Ungar. Wein.

Nespeln, s. Mispeln.

Nessel, Urtica, ein bekanntes Kraut, das wild wächst, und auch in Gärten gezeugt wird. Von den wilden hat man die großen und kleinen Brennnesseln; diese wachsen allenthalben an den Zäunen und Gebäuden; sie haben hohle Stengel, dunkelgrüne,

grüne, rauhe und eingekerbte Blätter, und tragen einen bräunlichen Saamen. Wenn diese Blätter die bloße Haut berühren, verursachen sie durch ihre feinen Stacheln den Spitzen der Nerven ein empfindliches Brennen, und ziehen sogar Blasen. Alle Nesselarten werden, ihrer erweichenden, eröffnenden und treibenden Kräfte wegen, in der Medizin gebraucht. In Rußland, am Fluß Twoda, machen die Wogulen, eine gewisse Nation, verschiedene Sorten Leinwand, Strickwerk, Fischergarn und Netze aus den Brennnesseln. Sie schälen von diesen Nesseln die äussere Rinde ab, dörren solche, stampfen sie in hölzernen Mörsern, und weben hernach jene Geräthe daraus. Diese Leinwand wird jedoch nicht gebleicht, sondern nur in einer starken Lauge ausgekocht. Dergleichen Arbeiten machen auch die Tartaren von Katschinz, Jenisei, ꝛc., die Baschkiren, Samojeden, Ostiaken, u. s. w. Die letztern nutzen aber die Nesseln vorzüglich nur zu Netzen und Seilen. Das Nesselgarn, welches eine ungemeine Federkraft besitzt, wird zu sogenannten Zephirs und andern ähnlichen Putz- und Mode-Sachen verarbeitet. Von den Nesselsorten, die in Gärten gepflanzt werden, sind vorzüglich beliebt: die pillentragende Nessel, mit Flachssaamen; die mit solchen Blättern wie St. Peterskraut, so auch insgemein spanischer Majoran genannt wird, und endlich die schmalblätterichte Nessel von Majorka, mit grünem Stengel. Die Seenessel, urtica marina, ist eigentlich ein Pflanzenthier aus der See. Es wächst auf Felsen, bewegt sich aber, hat einen Mund, Eingeweide, u. d. Von dessen Anrühren empfindet man das nämliche Brennen, das die andern Nesseln zu verursachen pflegen, daher hat es auch den Namen: Seenessel, erhalten. Persische Seenesseln sind der Gestalt nach unsern gemeinen Nesseln gleich, aber sie sind schmalblätterricht, und brennen nicht. Sie tragen himmelblaue Blüte.

Nesselleder, im Oesterreichischen das vergoldete Leder zu Spalieren.

Nesseltuch, heißt man bey uns in Deutschland die Mussoline und feinen glatten oder gestreiften ostindischen baumwollenen Gewebe, welche unter hundert andern Beynamen zum Handel gebracht werden. Man sehe das Mehrere unter ihren eigenen Titeln, wie auch unter: Mussolin, nach. In Frankreich nennt man: Nesseltuch.

seltuch, toile d'Ortie, oder schlechtweg Orties, eine Gattung roher und unzugerichteten Batistleinen, die zu St. Quentin und da herum gewebt werden.

Nester von indianischen Vögeln, indianische Vogelnester, sind eßbare Vogelnester, die von einer den Schwalben ähnlichen Gattung Vögel in Hölen nahe an den Meerufern gebauet werden. Die besten sind weiß und klar, von der Größe eines halben Enteneyes, und wie Hausenblase anzusehen. Sie werden in Tunking, Cochinchina, auf Java, den philippinischen Inseln, u. s. w. gefunden. Es giebt auch noch eine zweyte Art, die dunkler von Farbe, unrein, voller Federn, und überhaupt nur von geringem Werthe ist. Von der erstern oder feinern Gattung wird eine große Menge von Sumatra, Java, 2c. nach China geschickt, wo diese Waare gar sehr beliebt ist. Sie giebt eine schmackhafte und nahrhafte Speise ab. Auch Djambi, Siam, nicht weniger manche Gegenden auf der Küste Koromandel, liefern in Menge diesen Artikel. Die Vögel bauen, wie man sagt, diese Nester aus dem Schaume, den die offene See auswirft. Sie wissen diese Materie mit einer gewissen zähen Feuchtigkeit aus ihrem Schnabel so anzumachen, daß eine Art zäher und harziger Masse daraus wird, womit sie hernach die Nester bauen, und solche an die Felsen anhängen können. Diese werden hernach von den Bewohnern des Landes mit großem Fleiße aufgesucht, und entweder, so wie sie da sind, zubereitet, oder zu Pulver gestossen, und unter andern Gerichten bey Gastereyen aufgetragen. Ehe man sie zurichtet, werden sie in warm Wasser geweicht, und von den Federn und andern fremdartigen Dingen gereiniget. Man richtet sie auch wohl mit Hühner- oder Kalbfleischbrühe zu, so daß eine Art Gallert daraus wird, und verspeist sie so. Die Holländer liefern diesen Artikel nach Europa.

Nestel, s. Senkel.

Neuburger Wein, ein theils weisser, theils auch rother Wein, der zu Neuburg in der Schweiz gewonnen, und ziemlich stark ausgeführt wird. Die rothen Sorten sind hierunter die beliebtesten. Sie gleichen beynahe dem mittelfeinen Burgunder. Der hiesige Muid, wonach diese Weine gehandelt werden, hält 192 Pots; 10 neuburger Pots aber geben 26 pariser.

Neunaugen, Lampresten, sind Fische, in Größe

und Gestalt wie die kleinen Aale, etwa eines Daumens dick, die daher den Namen erhalten haben, weil sie auf jedweder Seite neun Augen, oder eben so viele kleine Röhrlein haben, durch die sie das eingesogene Wasser wieder von sich lassen. Sie halten sich hier und dort in Flüssen und Ströhmen auf, wo man sie besonders von Martini an bis Ostern häufig fängt. Man erhält sie in großer Menge aus Liefland, Pommern, dem Mecklenburgischen, Lüneburgischen, aus Holland, vorzüglich von Bremen, Lüneburg, Elbing, Thorn und Danzig. Die lüneburger sind in platten Gebinden, die andern in höheren Fäßchen, die man ganze und halbe Achtel nennt. Sie sind einmarinirt, und werden häufig nach Schlesien, Sachsen, Mähren, Böhmen, ins Reich, nach Polen, u. s. w. verführt.

Neunheil, s. Bärlapp.

Neunkraft, s. Huflattich.

Nicht, **Augennicht**, **Hüttennicht**, **weisser Nicht**, Nihilum album, Pompholyx, auch **weisser Almey** genannt, ein weisses Pulver, das sich oben an die viereckigten eisernen Stangen, die die Schmelztiegel bedecken, wie auch an die Zangen der Arbeiter anhängt, wenn das Messing verfertiget und gegossen wird. Es muß von rechtswegen recht rein, schön weiß, leicht und zart seyn. Man gewinnt es in den Messinghütten; doch ziehen es unsere Materialisten, unter dem Namen Zinkblumen, größtentheils noch immer von Amsterdam. Man braucht diesen Artikel in der Medizin wider äusserliche Schäden, und bey Augenkrankheiten. Eine ähnliche Gattung ist der graue Nicht, Spodium Græcorum, welcher ebenfalls in den Messinghütten entsteht, wo er sich an die Schmelztiegel anhängt, und davon abgesammelt wird. Man heißt diesen auch, nach Verschiedenheit der Farbe, bald grünen, bald gelben, oder schwarzen Zechenrauch. Seine Kräfte kommen mit jenem überein. In den Materialläden findet man zuweilen für die ächte Sorte einen gebrannten und gelöschten Kalk, oder auch fein geriebenes Fraueneis, worauf Einer fleißig Acht zu geben hat. Der weisse gegrabene Nicht ist eine bloße Gipserde, die in verschiedenen Ländern mit den Quellen zum Vorschein kömmt, oder in den Niederungen mit der Erde zugleich ausgeworfen wird.

Nicotiana, s. Tabak.

Niculizia, s. Liquiritien.

Niederländische Tücher, und dergleichen Tisch- und Bettleinen, heißt man die gezogenen, auf Atlas- oder Damastart gewebten Leinen, welche Flandern, Sachsen und Schlesien zum Handel liefern.

Niederholder, s. Attich.

Niedriger Andorn, s. Roßpoley.

Niedriger Flieder, s. Attich.

Niekerker Tobak, eine Gattung holländischer Blätter, die in Geldern gebauet wird. Sie folgt in der Güte unmittelbar auf den Ameers voorder, und wird etwa 10 bis 12 Procent wohlfeiler gehandelt. Der Artikel kömt in Körben von 15 bis 1800 Pfunden zu Markte, worauf für Thara 30 Pfund, und ausserdem 1 Procent ordinairen Rabatt, und 8 Procent für die Rippen gutgethan werden. Für baare Bezahlung ziehet man 1 Procent ab. Das meiste von diesen Blättern geht nach Frankreich.

Niesekraut, s. Mayenblume. Man giebt auch diesen Namen dem Kraute, das in der Botanik Ptarmica genannt wird. Die getrockneten und zerriebenen Blumen, wenn sie wie Schnupftobak in die Nase gezogen werden, verursachen wirklich ein heftiges Niesen. Es wird dieses Kraut bey uns in Gärten gezogen, stammt aber ursprünglich aus dem Morgenlande her.

Niesewurz, Helleborus, hiervon giebt es zweyerley Arten. Die schwarze, Helleborus niger, ist eine beständige Pflanze, die bey uns in Gärten gezeugt wird. Sie hat ein gefingertes Blatt, das heißt, ein in verschiedene Theile getheiltes, zusammengesetztes, wo die Theile alle am Stiele zusammentreffen. Es giebt verschiedene Sorten, worunter einige mit grüner, andere mit röthlicher oder weißlicher Blume u. s. w. sind. Eine gute Art dieser Wurzel wird aus Steyermark zum Handel gebracht, wo man sie: Christwurz, zu nennen pflegt. Sie besteht gewöhnlich in vielen dünnen, zasichten, und an einem Knoten hängenden Wurzeln, ist auswendig schwarz, inwendig aber weiß, dabey aber von einem bittern, scharfen und beissenden Geschmack. Sie purgirt ziemlich heftig, daher auch oft nur ihre Fasern verschrieben und gebraucht werden. Sie dient in Arzneyen wider mancherley Zufälle. Die weisse Niesewurz, Helleborus albus, Veratrum album, ist eine dicke und starke Wurzel, die mit vielen weissen Zasern umgeben, auswendig gelb, inwendig

wendig aber weiß aussieht, dabey scharf und bitter von Geschmack, und ekelhaft von Geruch ist. Das Kraut hat Blätter wie der Wegerich, nur etwas kürzer und schwärzer, mit einer röthlichen Farbe untermischt. Die Wurzel macht Purgiren und Brechen, muß aber mit aller Behutsamkeit angewandt werden. In England hat man sie vor einigen Jahren wider den Schiffswurm zu gebrauchen angefangen. Krumhübel im schlesischen Gebirge liefert viel davon zum Handel.

Nigella, s. Schwarzkümmel.

Nigellastrum, s. Kornnägelein.

Nihil album, s. Nicht.

Nillas, sind ostindische Zeuge, von Baumbast mit Seide vermischt, die die europäischen Nationen aus China holen.

Nimmersatt, ein wildes Geflügel, das sich besonders in Ungarn und den angrenzenden Ländern im Rohrgebüsche der Seen aufhält. Sein weisses und dickflaumigtes Fell giebt ein sehr warmes Pelzwerk ab. Aus seinem Kropfe, der oft bis zween Schuh lang ist, werden da zu Lande Geld- und Tobaksbeutel, aus dem Schnabel aber kleine Geigen verfertiget.

Ninsing, s. Gingsing.

Nismer Atlas, eine Gattung feiner wollener schwarzer Hosenzeuge, die England in großer Menge zum Handel liefert. Die Stücke halten 45 Yards in die Länge. Die Waare geht besonders nach Spanien und Portugal. Sie wird im Stück gefärbt.

Nismer Burats, sind wollene mit Floretseide vermischte Zeuge, die zu Nismes in Unterlanguedok in großer Menge gewebt werden. Sie finden in allen Gegenden Frankreichs, in Italien, Spanien, Portugal, und in den Kolonien dieser Länder, Absatz. Man hat ihrer von verschiedener Länge und Breite.

Nismer Coton, eine feine Art englischer glatten, baumwollenen, leinwandartig gewebten Zeuge, die zu Norwych verfertiget werden. Sie sind eine halbe Yard breit, und 32 Yards lang. Das Stück gilt 5 Pfund 15 Schillinge Sterling.

Nismer Sersche, Serge de Nimes, eigentlich eine doppelte Sersche de Rome, oder Sersche mit doppeltem Köper, wobey der Weber stark mit der Lade anschlägt. Man nimmt dazu die beste Wolle, und die am feinsten gesponnen ist. Zur Kette kömmt Waschwolle, zum Einschlag aber Fettwolle. Die Zeuge werden aber nach der Feine des Gespinnstes, und der Anzahl der Kettenfäden, noch in vielerley Sorten un-

ters

terschieden. Nach dem Weben werden die Zeuge mit dem Ropeisen abgenommen, glattgerieben, in der Walke gewaschen, gefärbt, und hierauf entweder auf dem Karren, oder auch mit dem englischen Kalander appretirt. Man macht diese Gewebe jetzt häufig in Sachsen, Oesterreich, dem Brandenburgischen, u. s. w. nach. Vorzüglich liefern Gera, Rochlitz, Borna und Langensalze eine Menge solcher Zeuge zum Handel. In den preussischen Staaten ist Berlin in dieser Fabrikart vorzüglich im Rufe. In den österreichischen liefert die große Manufaktur zu Linz viel von diesem Artikel, hauptsächlich für die österreichischen Erbländer. Vortrefliche Gattungen dieser Waare erhalten wir aus den englischen Manufakturen zu Norwych, Bristol, &c. Die englischen Sorten sind vierthalb Viertel der leipziger Elle breit, und 30 Yards lang. Sie kosten auf der Stelle 65 englische Schillinge.

Nisnagrodzki, eine Art schwarzes sibirisches Grauwerk, so nach Säcken von 1000 Stück gehandelt wird. Die Rükken- und Bauchstücken sind viel wohlfeiler im Preis, und kommen in Säcken von 100 Stück zum Handel.

Nitrum, s. Salpeter.

Nivernois, ein leichter Franzwein, so über Nantes meistens nach Holland ausgeführt wird. Er ist in Fässern von 4 Oxhöften.

Nizzawein, eine Gattung guter italienischen Mittelweine, welche in der Grafschaft Nizza in den sardinischen Staaten gewonnen werden. Man verführt sie häufig nach Genua, Livorno, &c.

Nobiltà, in Italien, besonders im Toskanischen und Kirchenstaate, eine Art Moir, oder glatter Tabine, von Seide mit Baumwolle vermischt, so zu Florenz, Genua, Neapel und Reggio im Modenesischen gewebt wird. Man trägt diesen Zeug hier und dort in Italien sehr stark zu Kleidern. Er ist sehr breit, und die leipziger Elle kostet auf der Stelle über 1 Rthlr. 12 Ggr. Man hat dessen von allen Farben.

Noels, ein schmackhafter rother französischer Wein, der in Blaisois gezeugt, und über Orleans und Blois ausgeführt wird.

Noir, oder eigentlicher, Vin noir, heißt man in Frankreich einen sehr gedeckten, oder dunkelrothen Wein, der um Blois wächst, und meistentheils zum Anmachen und Färben der andern Weine gebraucht wird. Er färbt so stark, daß man mit einem Fasse wohl zwölf andere färben kann.

Noir d'Allemagne, im französi-

zösischen Handel die deutsche Kupferschwärze, welche bey und in Frankfurt am Mayn verfertiget wird.

Noir de cerf, heißt man das Ueberbleibsel, welches man beym Destilliren des Hirschhorns erhält. Man reibt es mit Wasser, und bereitet daraus ein Schwarz, das die Mahler so gut wie das Elfenbeinschwarz anwenden können.

Noir d'Yvoire, auch Noir de Velours, im französischen Handel das gebrannte Elfenbein, oder Elfenbeinschwarz.

Noir de fumée, s. Kiehnruß.

Noir de terre, eine Gattung Erdkohlen, welche die Mahler, nachdem sie sie zart zerrieben haben, zur Freskomahlerey gebrauchen.

Noire pointe, oder Noir à pointe, eine Sorte schwarzer Straußfedern, die wir über Marseille bekommen. Und zwar heißt man grand noir à pointe, die feinsten schwarzen Straußfedern, welche zu Federbüschen angewandt werden. Die schlechtere Sorte, welche petit noir à pointe plate genannt ist, wird zu geringeren Sachen verarbeitet.

Noizeret, eine gute Art Burgunderweins, welche von Auxerre und Chalons zum Handel kömmt.

Nonbattue, eine gewisse Gattung Leinen, die Laval in Untermaine häufig zum Handel schickt. Man unterscheidet die Waare in weisse Nonbattues erster, zweyter und dritter Sorte, und in grau gefärbte Nonbattues, gleichfalls von dreyerley Sorten. Sie ist in Stücken von 20 französischen Ellen, und wird Ballenweise verschickt. In jedem Ballen sind 25 Stück. Die weissen Sorten handelt man nach pariser Stab, die grauen aber nach lavalschem Maaße, von welchem 5 Ellen 6 pariser ausgeben. Das meiste von dieser Leinwand geht nach Spanien und Portugal.

Nonpareille, Nompareille, auch Lamparillas, eine Art geringer Kammlotte, die besonders im französischen Flandern, zu Ryssel und in der umliegenden Gegend, gewebt wird. Man webt den Zeug theils ganz von Wolle, theils auch von Wolle mit Leinen oder Ziegenhaaren vermischt. Er ist 3/8 eines französischen Stabs breit, aber die Länge verschieden. Das meiste hiervon wird nach den spanischen Kolonien ausgeführt. Auch giebt man den Namen Nompareille einigen andern Artikeln, z. E. der ersten Sorte von den seidenen Bändern, die uns die Fabriken zu Lyon, st. Etienne und Chaumont liefern. Diese sind etwa zwey Linien breit.

breit. Endlich führt auch eine gewisse Sorte Buchdruckerschrift diesen Namen.

Nonnata, zu Genua und anderwärts in Italien die Art kleiner Fische, welche man in Holland, zu Hamburg, u. s. w.: Stint, heißt.

Nonnetau, ein Burgunderwein von der vierten Klasse.

Non passa, s. Corallen.

Nonpareils, zu Marseille die feinste Sorte Cappern.

Nopties, in Holland eine Gattung Düffels, welche Rasinartig zugerichtet, und besonders nach Amerika ausgeführt werden.

Norki, im russischen Handel das Pelzwerk von jungen Füchsen.

Nossari, eine Art Baffetas, oder grober Kattune, die die Franzosen aus Ostindien bringen.

Notabene, s. Pottasche.

Notre Dame-Ladhors, s. Burgunderwein.

Noues, oder auch Nos, im französischen Handel die Eingeweide vom Stockfisch, die gewaschen, eingesalzen und in Fässer geschlagen werden. Der Artikel kömmt in Fässern von 6 bis 700 Pf. zum Handel, und wird zur Fischerey verbraucht.

Noyalle, heißt man gewisse Gattungen französis. Leinwand, die in dem Kirchspiele gleiches Namens, 2 Meilen von Rennes in Bretagne, verfertiget werden. Sie sind von Hanfe, und sehr dicht gewebt, daher sie zu Segeltüchern sich gut gebrauchen lassen. Zu Rennes wurde ehedem ein starker Verkehr hiermit getrieben; jetzt aber geht das meiste nach St. Malo. Es giebt sechserley Sorten dieser Leinen, als: Noyalles extraordinaires à 6 fils de brin, oder sechsfädige Extrasorte; Noyalles extraordinaires à 4 fils, vierfädige Extrasorte; Noyalles ordinaires à 4 fils, vierfädige ordinaire Sorte; Noyalles courtes, schmale Sorte; Noyalles simples, oder dünne Art, und endlich Noyalles rondelettes, rund zusammengelegte. Alle diese werden nach bretagnischem Längenmaaß, welches um ein Sechstel stärker als pariser ist, gehandelt. Die Güte dieser Waare besteht vorzüglich darinnen, daß sie aus dem allerbesten Hanf gemacht, und auf dem Stuhl recht derb geschlagen worden, auch ganz ohne Zurichtung sey. Sie wird zwar am stärksten in den Seehäven Frankreichs verbraucht, doch wird auch ein Theil auswärts abgesetzt.

Die meisten Sorten der Noyallesleinen, bis auf die Rondelettes, werden 5 oder 6 Meilen um Rennes herum, besonders zu Janzay, Pire und Noyalle gewebt. Die Rondelettes liefern die Gegenden um Vitre.

Die Noyalles extraordinaires à 6 fils de brin, führen diesen Namen aus der Ursache, weil jeder von den Kettenfäden aus zwey dreyfach mit einander verbundenen Fäden zusammengesezt wird, obschon der Einschlag nur von einfachen Fäden gemacht ist. Man nimmt dazu auserlesenen feinen Hanf, der gesponnen fil de brin heißt. Diese Gattung wird nur auf Kriegsschiffen gebraucht. Sie ist 11/24 des pariser Stabs breit.

Noyalles extraordinaires à 4 fils de brin, werden eben so wie die vorstehende Sorte gewebt, doch mit diesem Unterschiede, daß hier nur jeder Kettenfaden aus zwey doppelten mit einander verbundenen Fäden zusammengesetzt ist.

Noyalles ordinaires à 4 fils, gleichen den vorstehenden in allem, nur sind sie darinnen unterschieden, daß hier sowohl Kette als Einschlag von gemeinem Hanf gemacht wird, wogegen man zu jenen sogenannten fil de brin nimmt.

Noyalles courtes, heißt man eine schmälere Art, die um 4 Zoll kürzer gemacht wird. Diese halten gleiche Breite wie die Noyalles extraordinaires à 6 fils de brin, nämlich 11/24 des pariser Stabs.

Noyalles simples, halten einen halben Stab und beynahe 1/16 in die Breite.

Rondelettes, sind so breit wie die vorstehenden. Sie führen diesen Namen darum, weil sowohl die Ketten- als auch die Einschlagfäden, woraus man sie verfertiget, sehr drell gesponnen sind. Diese Sorte hier wird zu Segeln der Schaluppen und kleinen Schiffe angewandt.

Endlich giebt man auch den Namen Noyalles gewissen baumwollenen mit Leinen vermischten Geweben, welche zu Noyon in Picardie gemacht werden. Sie sind nach Art der bekannten Toiles de Troyes, und werden in Menge abgesetzt. Es giebt grobe und auch feine Sorten, und man nimmt dazu keine andere als feine Baumwolle von Martinik oder St. Domingo. Die Kette wird von feinem grauen Landflachse gemacht. Die Waare ist 7/8 eines Stabs breit, und 16 Stab lang.

Nudeln, italienische, Pasta, eine Mehlteigwaare, die bekanntlich nicht nur in Italien, besonders zu Neapel, Mayland, Reggio in Kalabrien, und Parma, sondern auch in Frankreich, hier und dort in Deutschland, besonders zu Nürnberg, Prag, Wien, Magdeburg, ꝛc. in Menge verfertiget, und unter vielerley Formen zum Handel gebracht wird. Die

Sorten dieser Waare haben verschiedene Benennungen. Man heißt Maccaroni a canna, die Stengelnudeln; Fidelini, die Fadennudeln; Vermicelli, die in Gestalt kleiner Würmer; Tagliarini, platte Nudeln; a Lumaga, Schneckenförmige, u. s. w. Der größte Verbrauch ist in Italien und Spanien.

Nuits, s. Burgunderwein.

Nürnberger Roth, heißt man eine rothe Farbenerde, die bey Petzenstein zwischen Nürnberg und Bayreuth gegraben, und hernach in Backöfen gedörrt wird. Man führt solche bey ganzen Fudern nach Nürnberg, wo sie alsdann weiter geht. Man handelt sie Centnerweise, und sie wird von Mahlern verbraucht. Die gute Sorte muß wohl trocken, dabey auch nicht steinicht seyn.

Nürnberger Spielwaaren, bestehen aus unzähligen kleinen Artikeln, insonderheit Holz- und Metallarbeiten, wovon die wenigsten in Nürnberg und dem Stadtgebiet gemacht, sondern aus Bayern und Schwaben gezogen werden. Die Nürnberger sind nur Verleger davon, und setzen sie hernach weiter, vornehmlich in Italien, Spanien und Portugal, ganz Deutschland, rc. ab.

Nüsse, Nuces, darunter verstehet man bey uns vornehmlich allerhand Baumnüsse, mit welchen allenthalben ein beträchtlicher Handel getrieben wird. Darunter sind nun die Haselnüsse, von denen unter ihrem Titel das Nöthige zu ersehen, und die Wall- oder wälschen Nüsse, Nuces Juglandes, oder Nuces regiæ. Von diesen letztern giebt es verschiedene Sorten, als: die gemeinen, die doppelten, die hartschäligen oder Steinnüsse, die dünnschäligen oder Grübelnüsse, die Blutnüsse, deren Kern inwendig röthlich ist, und endlich die grossen Pferdenüsse, welche auch Schaaf- oder Polternüsse genannt werden. Der Handel mit diesen Nüssen ist durch ganz Deutschland, besonders um die Weihnachtszeit, gemein. Das meiste hiervon liefert Oberdeutschland, besonders Mähren und Karten, wie auch in Nieder-Deutschland das Braunschweig-Lüneburgische; ferner im Norden, Schonen, Polen, und einige andere Länder. Aus Mähren geht eine große Menge Nüsse in die preussischen und österreichischen Länder; aus der Wallachey nach Rußland, u. s. w. Auch Frankreich, Spanien und Italien schicken ganze Schiffsladungen zum Handel; insonderheit Bourdeaux, Barzellona, Termini, Cefalu,

Cefalu, Acquicella, Castel d'Jaci, Catania und Terra nuova, versenden von diesem Artikel eine große Menge. Diese Früchte geben, so wie die Bäume selbst, noch verschiedene andere Waaren. Die Nüsse werden, wenn sie noch unzeitig sind, und ehe die inwendige Schale hart geworden ist, mit Zucker und Gewürzen eingemacht, und als Confekt genossen. Aus den Nüssen wird auch da, wo sie in Menge zu haben sind, z. E. in Languedok, Anjou und dem Delphinate, rc., sehr viel und gutes Oehl gepreßt, das sowohl in Speisen, als auch von den Mahlern zum Anmachen der Farben häufig verbraucht wird. Unter den Oertern in Frankreich, welche viel davon auswärts absetzen, sind vorzüglich im Rufe: Saumur an der Loire, Chinon und Tours in Touraine, Chatelleraut, Saintes am Charentefluß, und einige andere. Das Nußöhl wird nach 100 Pf. gehandelt. Die Mahler ziehen dieses Oehl allen übrigen Arten zu ihren Arbeiten vor, und verbrauchen viel davon. Auch in der Arzney findet es seine Anwendung. Das Holz vom Nußbaume, das bey jungen Stämmen weiß und weich, bey älteren und ausgewachsenen Bäumen aber hart, dunkelbraun oder schwärzlich, auch nicht selten maserich ist, wird, besonders von solchen Stämmen, die in einem magern Erdreich erwachsen, zu Tischler- und Drechslerarbeiten unter allen europäischen Holzarten am stärksten gesucht. Es läßt sich leicht und gut poliren, daher es zu den feinsten und niedlichsten Fournirungen angewandt werden kann. Ausserdem liefern die Wurzeln dieser Bäume, welche an den Ufern der Bäche oder Teiche stehen, in so weit jene das Wasser erreichen können, sehr schöne leichte und biegsame Spazierstöcke. Die Rinde, Blätter und Fruchtschaalen geben eine beständige gelbbraune Farbe auf Garn, Wolle und Holz. Mit Nußbaumholze wird besonders in Frankreich aus Bourdeaux und Grenoble, aus Preussen von Königsberg, und einigen andern Städten, ein ansehnlicher Handel getrieben. Es kömmt in Planken und Brettern, unter dem Namen des Franschenholzes, häufig nach unsern deutschen Seestädten, und wird da nach dem Fußmaaß gehandelt. Je reiner, dikker und breiter, und je schöner gezeichnet dieses Holz ist, je theurer wird es verkauft. Die dicksten Stücke werden von Tischlern, Wagenmachern und Büchsenschäf-

schäftern gesucht. Die untern Stämme, die Auswüchse und dicksten Wurzeln werden von Ebenisten und Drechslern zu allerhand feinen Arbeiten gebraucht. Je bräuner und maserichter solche sind, je höher schätzt man sie. Die schönsten Sorten erhalten wir aus dem Delphinate. Ausser den Wallnüssen und Haselnüssen giebt es bekanntlich noch andere Arten Nüsse, z. E. Stachel- oder Wassernüsse, wachsen bey uns häufig in Seen, Teichen und stillen Wässern. Man kocht sie, und genießt sie zur Speise. Erdnüsse, wachsen unter der Erde, haben eine schwärzliche Rinde, und ein weisses Fleisch. Sie werden ebenfalls gekocht, und verspeiset. Von den Zirbelnüssen sehe man unter dem Titel: Pinien. Im Handel mit Frankreich rechnet man beym Befrachten 24 Nußbaumbretter auf die Seetonne, oder 12 Wurzelstubben, oder 20 Boisseaux Nüsse.

Numma, oder Nunna, eine Art weissen sinesischen Cattuns, welche von dreyerley Gattungen zum Handel gebracht wird. Sie halten durchgängig 24 Cobidos in die Länge, und werden in großer Menge nach Japan verführt.

Nummularia, s. Pfennigkraut.

Nußdorfer, s. Ungar. Wein.

Nux avellana, s. Haselnuß.

Nux aquatica, s. Wassernuß.

Nux cathartica, s. Wunderbaum.

Nux Cupressi, s. Cypressen.

Nux indica condita, s. Muskatnuß.

Nux Juglans, s. Nüsse.

Nux Lampertiana, s. Haselnuß.

Nux Metella, s. Stechapfel.

Nux Moschata, s. Muskatnüsse.

Nux Pinea, s. Pinien.

Nux Pontica, s. Welschenüsse.

Nux regia, s. Nüsse.

Nux Vesicaria, s. Pimpernüsse.

Nux vomica, s. Krähenaugen.

Nymphæa, s. Seeblumen.

Nyon, eine gute Art Burgunders, die über Autun und Chalons ausgeführt wird. Sie ist in Stückfässern von zweyhundert und vierzig Pinten.

O.

Oberländische Kattune, heißt man zu Hamburg die sächsischen und dergleichen Kattune, die roh hieher gebracht, hernach gebleicht, zugerichtet, und auf verschiedene Art gedruckt werden.

Oberländischer Flachs, s. Flachs.

Oblaten, werden bekanntlich aller Orten aus Mehl und

und Wasser ganz dünne in großen Blättern, durch Hülfe eiserner Formen gebacken, und besonders von Confektbäckern, die Mackronen und dergleichen Confekt darauf zu backen, angewandt. Eine feinere Art hiervon, die mit Eyern, Zucker, Zimmet und dergleichen Gewürzen angemacht, und hernach braun gebacken ist, wird hier und dort stark als Confekt beym Wein- und Kaffeetisch verbraucht. Endlich diejenigen Oblaten, welche zum Siegeln der Briefe dienen sollen, werden entweder weiß gelassen, oder verschiedentlich gefärbt, hernach mit gewissen Eisen rund geschnitten, und Hundertweise in kleinen Schachteln, oder auch nach dem Gewichte, verhandelt. Nürnberg, Leipzig und Frankfurt liefern davon die Menge zum Handel.

Obst, hierunter verstehet man besonders allerhand frisches Obst, dergleichen Birnen, Aepfel, Pflaumen, Kirschen, Aprikosen, Pfirsichen, Nüsse, Beeren, 2c., sind. Der Obsthandel befindet sich zwar größtentheils in den Händen der Landleute, Gärtner und Hökker, doch treiben denselben auch hier und dort die Kaufleute im Großen, und nach auswärts. Unter den verschiedenen Ländern und Oertern, die in diesem Fache berühmt sind, verdienen bemerkt zu werden: Ungarn, welches fruchtbare Land eine große Menge des vortrefflichsten Obstes in die österreichischen Provinzen, nach Polen, Schlesien, 2c. ausführt, und zwar vorzüglich Aepfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen und Weintrauben; Wien verbraucht hiervon viele hundert Schiffsladungen. Eine Menge ungarischer Pflaumen wird auf Art der französischen Brunellen getrocknet und zugerichtet, und kömmt hernach unter dem letztern Namen zur Handlung. Ein ansehnlicher Theil der ungarischen Früchte wird auch getrocknet oder gedörrt, in Zucker oder Honig eingelegt, und so verführt. Die ungarischen Obstsorten und getrockneten Früchte gehen meistentheils über Triest und Fiume ins Ausland. Mähren liefert eine erstaunliche Menge gedörrter Birnen und Aepfel, sogenannter Speckbirnen, gegossener und gebackener Pflaumen und Kirschen, 2c. in die österreichischen und böhmischen Provinzen, nach Schlesien, u. s. w. Niederösterreich schickt insonderheit viel getrocknete Zwetschen zum Handel, und in Oberösterreich bereitet man aus Birnen und Aepfeln viele tausend Eymer Most, Brantwein

wein und Essig. In Steyermark, Kärnten und Krain wird sehr viel Obst, vornehmlich Zwetschen, Kirschen, Vogelbeeren, Schwarzbeeren, rc. gezeugt, und daraus in ausserordentlicher Menge Brantwein gebrannt. Franken, besonders die Gegend um Kitzingen am Main, liefert viele getrocknete Zwetschen oder Pflaumen nach Holland, und treibt hiermit einen guten Handel. Tirol gewinnt viel und vortrefliches Obst, und schickt davon fast in alle Gegenden von Europa. Hierunter sind vorzüglich Granatäpfel, Quitten, Borsdorfer- Rosmarin- und Sternäpfel, Maschanzger, Bergamotten, Azzerellen, u. d. berühmt. Zu Botzen, Trient, Roveredo, Bogliacco, Gorgnano rc. wird hiermit ein ungemein wichtiger Verkehr in die Fremde getrieben, vorzüglich in alle Gegenden von Deutschland und Norden. Unter den Gegenden in Tirol, welche den größten Ueberfluß an vortreflichem Obste haben, sind besonders die südlichen, das Trientinische, Brixensche und Etschthal im Rufe. Böhmen liefert Obst von verschiedenen Arten in die angrenzenden Länder, insonderheit nach Schlesien, Sachsen, ja sogar bis nach Hamburg. Die Schweiz schickt besonders getrocknetes Obst, als Pflaumen, Kirschen und Birnen, zum Handel. In Frankreich zeichnen sich durch ihren Obsthandel aus: Havre de Grace, welche Stadt jährlich viele Schiffsladungen an Aepfeln und Birnen nach Paris, Orleans, Holland, England, Rußland, den Häven an der Ostsee, u. s. w. verschickt. Rouen ist durch die vortreflichen Renetten im Rufe, die von hieraus in alle Gegenden des Königreichs und der Fremde ausgeführt werden. Orleans hat seine Rambouräpfel, die weit und breit gesucht sind. Metz in Lothringen liefert in Menge die herrlichen Mirabellen, welche theils frisch, theils eingemacht viele Liebhaber finden. Aire, Grasse, Brignoles, und mehrere Oerter in Provence, geben eine ausserordentliche Menge des schönsten und besten Obstes, das zum Theil frisch, zum Theil in Zucker, Syrup oder Brantwein eingemacht, verschickt wird. Saintes am Charentefluß führt ganze Schiffsladungen Aepfel nach Bourdeaux, Rochelle und weiter aus. Carentan in Cotentin treibt einen wichtigen Handel mit frischen und getrockneten Früchten und Obstcider. Limagne mit treflichen Reinette- und Calvilleäpfeln. Chinon in Touraine liefert die bekannten

saint

saint Julien- und saint Catherinepflaumen, eine Gattung dieser Früchte, welche sich durch ihre Größe und den vortreflichen Geschmack vor allen andern empfiehlt. Der Absatz dieses Artikels erstrekt sich in alle Gegenden von Europa, ja sogar in die Levante und bis nach Indien. Auch, ist durch seine Bon chrétien-Birnen weit und breit im Rufe. Chinon gleichfalls durch die herrlichen Birnen, insonderheit durch die Rousselet- und sogenannten Messire-Jean-Birnen. Von beyden wird eine große Menge nach Paris, Lyon, Orleans, Bourdeaux, und in verschiedene Gegenden der Fremde, verschickt. Auch führt der vorgenannte Ort sehr viel gebackene Kirschen und sogenannte Damascener Pflaumen aus. Bourdeaux liefert zum Handel die sogenannten Prunes royales, eine ganz vortrefliche Art solcher Früchte, die noch einmal so hoch als Catherinepflaumen gehalten werden.

In Italien sind besonders Genua, Nizza, Livorno, Neapel, Messina, San Remo, Mentone und Triest durch ihren großen Obst- und Fruchthandel berühmt. Goro und Terra schicken sehr viele Aepfel nach dem Oesterreichischen, Littorale und anderwärts hin. Genua und das ganze Revier liefern eine erstaunliche Menge theils frischen, theils getrockneten und eingemachten Obstes, die in allen Gegenden von Italien, Deutschland, Norden, u. s. w. Abgang findet. So sind auch verschiedene Gegenden in Toskana, in Kalabrien, um den Gardsee, ꝛc. durch ihre vorzüglich schönen Obstarten allgemein im Rufe. Wir erhalten von daher die herrlichsten Zitronenäpfel, Liebesäpfel, Pomi d'oro, Monatelli, Goldrenetten, Aprikosen, Popponi, und andere schöne Früchte mehr.

Obstmost, Obstwein, s. Cider.

Ocher, Ocker, lat. Ochra, eine gelbe, oder röthliche Bergerde, welche hier und dort in den Bley- und Kupfergruben gegraben wird. Die erstere nur ist eigentlich natürlich, die andere Farbe aber, nämlich die rothe, wird durch das Feuer hervorgebracht. Die eine und die andere liefern uns England, Frankreich, das sächsische Erzgebirge, Böhmen, und einige andere Gegenden, zum Handel. Eine der vorzüglichsten Arten ist die, welche in Berry gewonnen, und häufig über Bourdeaux und Nantes ausgeführt wird. Man hat davon gelbe und auch rothe. Die Waare wird nach Oxhöft gehandelt. Je trockener, zarter

und höher in der Farbe dieser Artikel ausfällt, je besser ist er. Auch England liefert uns diese Waare. Sie wird meistens von Mahlern zum Anstreichen, und von Beutlern und Handschuhmachern zum Färben des Leders verbraucht. Etwas weniges davon kömmt auch in die Apotheken, wo man den Ocher, seiner zusammenziehenden Kraft wegen, zu Pflastern nimmt. Ausserdem wird er noch zum Putzen und Abreiben der Spiegel, des Stahls, Messings, rc. gebraucht. In Polen heißt man: Danziger Ocker, eine gelbe Bergerde, die zwar von Danzig geholt wird, die man aber aus Preussen und Frankreich zuführt. Bey Goslar wird Ocker gewonnen, von dem viel in die preussischen Länder geht. Toskana, insonderheit die Gegend um Siena, liefert ein paar gute Sorten Ocker, und zwar in Menge, zur Handlung. Eine hiervon ist dunkelgelb, eigentlich eine Boluserde, der sich nicht allein die Mahler zur Farbe, sondern auch die Aerzte bey Bauchflüssen u. d. bedienen. Diese wird durch das Calciniren roth. Eine andere, die hellgelber ausfällt, aber doch auch beym Calciniren ihre Farbe in Roth verändert, wird gleichfalls von Mahlern zu ihren Arbeiten angewandt. Diese beyden Arten, wenn man solche mit einer blauen Erde vermischt, die in der nämlichen Gegend gegraben wird, geben eine schöne grüne Farbe, die die Mahler gut brauchen können.

Ocimum medium, s. Basilien.

Ochsen, sind bekannte Thiere, die in wilde und zahme unterschieden werden. Jener giebt es wieder zweyerley Gattungen, nämlich Auerochsen und Büffelochsen; ihre Häute werden in der Handlung stark geführt. Man sehe dieserwegen unter gehörigen Titeln das Mehrere. Die Zugochsen, welche von den Landleuten zur Feldarbeit gebraucht werden sollen, sind verschnitten, weil sie sich sonst nicht leicht zahm machen lassen. Die Ochsen erreichen ein Alter von 14 bis 15 Jahren. Mit 3 Jahren kann man sie anspannen, und wenn sie 10 Jahre alt sind, dann müssen sie vom Pfluge weggenommen, und auf die Mast gegeben werden. Das Alter dieser Thiere erkennet man an den Zähnen. Mit 10 Monaten verlieren sie ihre ersten Vorderzähne, und bekommen an deren Statt breitere und weissere. Mit 18 Monaten fällt ihnen wieder ein Theil der Milchzähne, und der Rest abermals 18 Monate später aus, so

daß sie nach 3 Jahren lauter gleiche Zähne haben, und keine mehr wechseln. Einige Leute glauben, daß man das Alter dieser Thiere an den Ringen, welche sich um die Spitzen ihrer Hörner ansetzen, und wo die Zahl der Ringe die Anzahl der Jahre bedeuten soll, erkennen könne. Aber dieß Kennzeichen ist nicht ganz sicher.

Die Ochsen, welche zum Pfluge bestimmt werden, müssen vom Mittelschlage, und leicht zu regieren seyn. Ob es gleich gute und schlechte Ochsen von allerley Farbe und Aussehen giebt, so siehet man doch beym Einkauf auch vorzüglich auf das Haar dieser Thiere. Weiches, glänzendes und dichtes Haar ist ein gutes Zeichen. Hingegen kurzes, ungleiches und sträubiges, ein schlechtes. Ochsen mit ganz schwarzen Haaren sind faul zur Arbeit, und ungeschickt: aber wenn sie einen weissen Fleck am Kopfe oder an den Füßen haben, so zeigt dieß Kraft und Stärke an. Röthlich Haar ist das vorzüglichste: denn es zeigt Feuer und Dauerhaftigkeit an. Die braunen Farben mit ihren Schattirungen kommen jener gleich. Graues Haar zeigt an, daß das Thier zur Mastung nicht viel tauge.

Der eigentliche Handel wird besonders mit Mastochsen getrieben. Von diesen werden zahlreiche Heerden nach Breslau, und andern schlesischen Städten, nach Teschen, Ollmütz, Brünn, Frankfurt, Leipzig, Danzig, Königsberg, Elbing, Lübeck, Hamburg, Bremen, und sogar nach Holland, Frankreich, rc. getrieben, und allda verhandelt. Die meisten liefern Polen und Littauen, insonderheit Podolien und die Ukraine, Ungarn, Steyermark, und noch einige andere Länder. Sie sind aber nicht alle fett und gemästet, sondern ein großer Theil kömmt mager zu Markte, und wird erst auf unsern Waiden feist gemacht. So liefern auch die verschiedenen Gegenden in Schonen, Jütland, rc. eine Menge Ochsen in das Hollsteinische, Mecklenburgische, und nach Holland, Frießland, u. s. w., die auf den dasigen Waiden fett gemacht, und nachher mit gutem Nutzen wieder verhandelt werden. Jütland allein soll alle Jahre gegen 80000 Stück austreiben lassen. Die schönsten und schwersten Ochsen erhält man vorzüglich aus Steyermark und Kärnten; man zieht solche besonders um Graz, im Mürzthale, im Enns- und Paltenthale, um Judenburg, Mariahof, und Neumarkt. Es giebt hier Mast-

ochsen,

ochsen, die 20 Centner, auch wohl noch darüber, im Gewicht halten; die von 10 Centnern sind gemein. Eine große Menge hiervon wird nach Tirol, Oesterreich und Italien ausgetrieben. Die steyerschen und kärntnischen Ochsen sind groß und stark, von Farbe größtentheils braun oder roth, oder weiß und roth gefleckt. In Steyermark gilt nicht selten das Paar Ochsen 3 bis 400 Gulden.

Ungarn schickt diesen Artikel in ausserordentlicher Menge in alle Provinzen der österreichischen Monarchie. Man rechnet, daß jährlich über 150,000 Stück aus diesem Lande herausgehen. Die ungarischen Ochsen sind größtentheils weiß oder grau von Haaren, dabey groß und starkbeinicht, und ihr Fleisch ist schmackhaft. Ihre Farbe soll vorzüglich daher rühren, daß man sie im Winter wie im Sommer auf dem freyen Felde läßt. Der beste Schlag fällt im nördlichen Theil von Ungarn; hier sind allenthalben die vortreflichsten Walden, wo das Gras oft Mannshoch wächst, folglich das Vieh sehr gedeihen muß. Die stärksten Ochsenmärkte sind zu Raab, Pest, Oedenburg und Debreczyn.

Gallizien und Lodomerien liefern ebenfalls eine ungeheure Menge Ochsen, besonders nach Schlesien, Sachsen und dem Brandenburgischen. Die stärksten Märkte für jene beyden Länder sind zu Brody, Lemberg, Jaroslaw und Samosc, vorzüglich in der erstern Stadt, wo seit langer Zeit einer der größten Viehmärkte gehalten wird, die in Europa Statt finden. Die Moldau und Wallachey schicken viele tausend Stück Ochsen nach Schlesien, Sachsen, u. s. w. Man schätzt, daß alle Jahre im Durchschnitt gegen 40000 Stück allein aus der Wallachey ausgetrieben werden. Die moldauischen Ochsen, die in den ebenen Gegenden dieses Landes gezogen werden, sind von schönem grossen Schlage, und werden geschätzt.

Im Norden von Europa liefern Schonen, Bornholm und Jütland viele fette Ochsen.

In Italien treibt das Piemontesische jährlich 70 bis 80000 Stück Ochsen in die angrenzenden Länder.

Viele Theile von diesen Thieren werden noch verschiedentlich bey der Handlung genutzt. Das gesalzene Rindfleisch kömmt in großer Menge aus Ißland, Irland, Pensilvanien, Newyork, u. s. w. Irland allein führt jährlich über 200,000 Tonnen, größtentheils

theils nach Amerika, aus. Die Häute bringt man bey vielen Tausenden, sowohl zubereitet als noch roh, zu Markte. Königsberg in Preussen und Danzig liefern eine Menge getrockneter Ochsenhäute von 20 bis 32 Pfund im Gewicht. Podolien schickt viele rohe Häute nach Breslau, Leipzig, ꝛc. Böhmen führt zugerichtete Ochsenhäute in großen Parteyen nach Leipzig und in andere Gegenden aus.

Der Talch wird aus Polen, Rußland, Ungarn, Irland, ꝛc. häufig nach Danzig, Königsberg, Elbing, Riga, Stettin, Hamburg, Breslau, Frankfurt, Fiume, u. s. w. gebracht. Der polnische ist in großen langen Fässern von 100 bis 150 Stein im Gewicht; der russische hingegen in kleinern Tonnen, die oben schmäler zugehn, als unten. Man unterscheidet die Waare in frischen und alten Lichttalch, und frischen oder alten Seifentalch. Die Sorte zu Lichtern ist etwas theurer als die zur Seife, so wie auch der frische und weisse Talch mehr geschätzt wird, als der ältere und gelbe. In England wird von Corck und Dublin ein wichtiger Handel mit Rindstalch nach ganz Europa und weiter getrieben. Mit geräucherten und gesalzenen Ochsenzungen wird von Archangel und Petersburg nach Holland, Hamburg, London, Leith, Hull, Dännemark und Italien viel verkehrt; nicht weniger aus Pensilvanien, Neuyork und einigen andern Gegenden. Hamburg verschickt von seinem gepökelten und geräucherten Rindfleische weit und breit. Es wird meistens von jütländischen Ochsen zubereitet.

Mit Ochsenknochen fällt gleichfalls hier und dort ein Handel vor, der nichts weniger als unbedeutend ist. St. Petersburg verschifft von diesem Artikel viel durch den Sund, und nach Amsterdam. Er wird von Drechslern, Messerschmieden, Gürtlern und Paternostermachern zu vielerley Arbeiten angewandt. Man brennet diese Knochen auch, und verfertiget das Beinschwarz hieraus, welches zur Mahlerey dient.

Von den Abschnittlingen der Häute, dem knorpelichten Theil der Füße und Nerven, die wohl zerkocht und im Wasser aufgelößt worden sind, wird Leim gemacht.

Die langen Haare aus den Schwänzen werden cordirt, und hernach gekocht, damit sie sich kräuseln, und werden alsdann von Tapetenwebern und andern Arbeitern gebraucht.

Die Hörner vom Kopfe,

und

und auch die Hufe, werden am Feuer erweicht, und zu Kämmen, Dosen, Schreibzeugen, Pulverhörnern, Etuis und hundert andern Sachen verarbeitet.

Das Blut von diesen Thieren wird zum Berlinerblaumachen, wie auch in den Zuckersiedereyen zum Läutern angewandt. Die Galle findet in der Medizin Gebrauch; auch die Hutmacher bedienen sich derselben zum Leimen der Hüte. Die Haare vermischt man mit Küh- und Kälberhaaren, und stopft damit allerhand Polster aus.

Ochsenauge, Rindsauge, Buphtalmus, ein Kraut, das von der größern Art Bellis oder Zeitlosen fast gar nicht zu unterscheiden ist. Es wächst wild, hat zusammengesetzte Blumen, die regulair rund sind, und einen gesternten Teller haben. Es wird in der Medizin als ein Leber- Milz- Brust- und Wundkraut angewandt.

Ochsenbrech, Hauhechel, Ononis, Resta bovis, auch Pflugstürz oder Weiberkrieg, ein Kraut, das an den Wegen, in Dornhecken und auf den Aeckern wild wächst. Die Wurzel wird in der Medizin, ihrer zertheilenden und diuretischen Kräfte wegen, gebraucht.

Ochsenzunge, Buglossum, eine Pflanze, von der verschiedene Arten vorkommen. Sie werden in wilde und zahme unterschieden. Von der letztern verdienen vorzüglich Erwähnung: die sogenannte cretische Ochsenzunge mit lasurblauen Blumen und warzichten Blättern; die mit rothen weiß gestreiften Blumen; mit gelben Blumen, und endlich die große Ochsenzunge mit purpurfarbenen oder weissen Blumen. Diese hier ist die bekannteste unter allen verschiedenen Arten der Gartenochsenzunge. Sie hat eine weisse, lange, dicke, süße und klebrichte Wurzel, treibt lange und rauhe Blätter, welche in Ansehung ihrer Gestalt und Rauhigkeit einer Ochsenzunge ziemlich gleichen. Sie treibt auch hohe und rauhe Stengel, welche mit vielen geraden Zweigen besetzt sind, an denen blaue in Purpur gemischte, oder weisse Blumen wachsen, die in Arzney häufig gebraucht werden. Auch von der wilden Art giebt es unterschiedliche Sorten. Eine davon, Buglossum fruticosum, mit Rosmarinblatte, hat Herr v. Linnee unter Lithospermum gezogen. Die Franzosen nennen die Pflanze: herbe aux perles. Sie kömmt besonders an unfruchtbaren Stellen hervor. In Provence und Languedok findet man hiervon verschiedene Arten, worunter die

Orcanette, welche in der Botanik Anchusa, foliis imbricatis lanceolatis heißt, die vorzüglichste ist. Die Wurzel von dieser Pflanze wird mehr zum Färben, als zur Arzney, gebraucht. Sie ist lang, dünne und braunroth oder röthlich von Farbe, und führt in der frischen Rinde einen blutrothen Saft, der Kern aber ist weiß, holzig und unkräftig, so daß nur die davon abgezogene färbende Rinde genutzt werden kann. Die an der Sonne getrocknete Wurzel, wie solche in die Apotheken geliefert wird, ist ohne Geruch, hat aber einen erdhaften und anziehenden Geschmack. Sie färbet Oehl und Weingeist, und wird unter Tränken, Salben, u. d. gebraucht. Der stärkste Handel mit diesem Artikel wird hier und dort in Languedok, besonders zu Montpellier, getrieben. Die Blumen von allen Arten der Ochsenzunge werden unter die sogenannten 4 herzstärkenden Blumen, flores cordiales, officinarum, gezählt. Man ziehet auch ein Schmink- oder Schönheitswasser davon ab, das Flekken und Unvollkommenheiten der Haut benimmt, und an deren Statt Reize und Schönheit hervorbringt. Die Wurzeln von der Orcanette oder Anchusa werden heutzutage in den Materialläden und Apotheken statt der Alcanna gebraucht, weil diese nur höchst selten oder gar nicht mehr aus der Levante herauskömmt.

Ocularia, s. Bruchkraut, auch Augentrost.

Oculi cancri, oder cancrorum, s. Krebsaugen.

Oculus beli, s. Onyx, oder Katzenauge.

Oculus cati, s. Katzenauge.

Oculus Christi, s. Habichtskraut.

Ocymum, s. Basilien.

Ocymum aquaticum, s. Wasserbasilien.

Oczkowata, s. Salz.

Odebester, ein weisser, wie auch rother moldauischer Wein, der in- und ausserhalb diesem Lande, als ein guter Tischwein, häufigen Abgang findet. Man handelt ihn nach Oka, und er wird vornehmlich nach Rußland verfahren.

Odermennig, **Odermennige**, **Bruchwurz**, **Leberkletten**, Agrimonia, Agrimonia Eupatoria L., eine beständige Pflanze, die sich an den Hügeln, Hecken und Wiesen, auch an den Waldränden und um die Triften, in etwas gutem und festen Grunde wohl vermehrt, und den ganzen Sommer und Herbst hindurch blühet. Man bedienet sich zum Arzneygebrauch nur der Wurzelblätter, oder der jungen

gen Pflanzen, ehe sie in die Stengel schiessen, und zwar solcher, die nicht eben im Schatten oder im nassen Grunde hervorgekommen sind, weil sie alsdenn keinen so angenehmen balsamischen und oft gar keinen Geruch haben, daß man sie nicht als die rechte Odermennige gebrauchen kann. Man erziehet eine große Abänderung des Odermenniges in Gärten, welche, so wie ihre Wurzel vor dem Auskeimen, also auch das Kraut, einen weit stärkern und beständigern Geruch hat, auch zuweilen mit Weine übergezogen wird. Der äusserliche Gebrauch dieses Krautes ist heutzutage stärker, als der innerliche, auch kommt es unter viele zusammengesetzte Arzneyen.

Odiazovaia, ein baumwollener Zeug, die feinste Gattung der sogenannten Kitayken, die man aus China nach Rußland bringt, und da zur Kleidung verbraucht. Die Stücke halten 20 leipziger Ellen in die Länge, und vierthalb Viertel in die Breite. Der Zeug ist in Rollen zusammengelegt.

Oedenburger, s. Ungar. Wein.

Oeil de perdrix, s. Champagner- und Tischzeuge.

Oel, Oleum, nennt man gewisse fette und brennbare Säfte, die aus Pflanzen, Blumen, Saamen, Mineralien, 2c. durch verschiedene Handgriffe gezogen worden. Die Zubereitung geschiehet entweder durch das Pressen, Kochen oder Destilliren, oder blos durch Aufgiessen. Die erstere Art ist die gewöhnlichste. Man gebraucht solche, um aus Oliven, Hanf- Lein- und Rübsaamen, Mohn, Mandeln, Nüssen, Nägelein, Muskatblüte, u. d. das Oel zu gewinnen. Die andern Arten sind nur bey Apothekern, Materialisten und Scheidekünstlern im Gebrauch. Bey diesen führen die Oele das nebenstehende Zeichen o°o. Unter den destillirten Oelen, womit die Materialhändler und Apotheker handeln, sind die gewöhnlichsten: Angelik- Anies- Buchsbaum- Camillen- Cardamom- Zitron- Coriander- Cubeben- Dill- Feldkümmel- Fenchel- Franzosenholz- Hirschhorn- Haselnußholz- Isop- Kerbel- Kümmel- Lavendel- Majoran- Melissen- Muskatblumen- Muskatnuß- Nägelein- Petersilien- Pfeffer- Poley- Pommeranzen- Rainfaren- Rauten- Rhodiserholz- Rosen- Rosmarin- Sadebaum- Salbey- Sassafraß- Saturey- Schwarzkümmel- Spikanard- Thymian- Wachholder- und Ziegelsteinöl. Unter den ausgepreßten und auf-

aufgegossenen oder infundirten sind das Cedern- oder Cade-Been- Schasmin- Pommeranzenblüt- Zitronenblüt- süße Mandel- Lor- Palmöl, und viele andere, im Gebrauch. Verschiedene Oerter in Frankreich und Italien treiben mit solchen Oelen einen einträglichen Handel in- und auswärts. Darunter sind vorzüglich im Rufe: Aix, Grasse und Montpellier in Provence und Languedok; Neapel, Genua, Venedig, Livorno und Ragusa, ꝛc. Aix und Grasse liefern insonderheit eine Menge Oele aus allerhand Schaalenfrüchten und Sämereyen, als Zitron- Orangen- Bergamott- Rosmarin- Spick- Schasmin- und dergleichen Essenzen und Oele; ein gleiches geschieht zu Montpellier, welcher letztere Ort diese Artikel in der ganzen Welt absetzt. Ein großer Theil von den in Frankreich verfertigten Oelen und Olitäten geht auch über Bourdeaux ins Ausland. Hierunter zählen wir vornehmlich Zitronen- und Bergamottöl, hier zu Lande Quintessence de citron, Quintessence de bergamotte, wie auch Cedro- Lavendelblüt- Schasmin- und Orangenblütöl. Sie werden Pfundweise gehandelt. Cedroöl ist unter allen am theuersten, und gilt gewöhnlich 38 bis 45 Livres. Schasmin- Orangenöl, und die Quintessenz von Zitronen und Bergamotten, sind schon viel wohlfeiler im Preis, und gelten 18 bis 24 Liv. Lavendelblüt- und Rosmarinöl sind noch niedriger im Werth; die feinste Sorte gilt nicht über 6 bis 7 Liv. Der Verbrauch von allen diesen Sorten Oelen, besonders in Frankreich, Deutschland, Norden und den Morgenländern, ist sehr ansehnlich. Paris allein läßt für große Summen jährlich kommen, indem es bekanntlich viel von solchen Dingen zu Parfumirungen gebraucht. Bey uns in Deutschland sind Krummhübel im schlesischen Gebirge, und einige Oerter in Tirol, durch die Olitäten, die sie zum Handel schicken, berühmt. Mit Hanf- und Leinöle treibt Rußland, insonderheit Archangel, Petersburg und Riga, einen wichtigen Handel, und zwar vorzüglich nach Dännemark, Stettin, Rostock, Lübeck, Schweden und Hamburg. Mit Lein- und Rapöle verkehren hauptsächlich Holland, die österreichischen Niederlande, einige Gegenden in Frankreich, u. s. w. Rap- oder Kohlsaat ist einer von den ergiebigsten Zweigen des österreichflandrischen

drischen Gewerbes; in diesem Lande sind viele hundert Oelmühlen, wo eine erstaunliche Menge Oels geschlagen, und in alle Gegenden von Europa ausgeführt wird. Dieß Oel wird nicht nur zum Brennen häufig, sondern auch in den Seifensiedereyen, Wachstuchfabriken und andern Manufakturen stark verbraucht. Der Bodensatz, oder das Unreine, dient zu Wagenschmier. In Holland wird das Lein- Hanf- und Rüböl nach Ahm von 120 Mingeelen gehandelt. In Frankreich treiben besonders Flandern, Artois, Lothringen, und noch einige andere Provinzen, einen wichtigen Handel mit diesen Oelsorten. Lothringen führt hiervon sehr viel aus, insonderheit ins Elsaß und in die Schweiz. Ryssel und die umliegende Gegend liefern diese Waare sehr häufig in die holländischen und französischen Provinzen. Das Hanf- Lein- und Camomillenöl wird auf diesem Platze nach Tonnen von 120 Pfund verkauft. Das Ryßler Gewicht ist 14 Procent leichter, als Marcgewicht. Fecamp und einige andere Oerter in Normandie liefern ausserordentlich viel Lein- und Rapöl nach Großbritannien. Hier handelt man den Artikel nach Barils von 64 Pots. Zu St. Omer nach Barils von 50 Pots. Unter Deutschlands Seestädten handeln viel mit solchen Oelen: Königsberg in Preussen, das eine Menge Hanf- und Leinöl nach verschiedenen Gegenden von Europa verschifft. Das königsberger Leinöl wird dem holländischen in der Güte gleichgeschätzt; man handelt die Waare nach Ohm. Stettin führt insonderheit viel Hanföl seewärts ein, und setzt dieses hier und dort in den preussischen an der Oder gelegenen Provinzen ab. Der Artikel wird da nach Centnern gehandelt. Ferner sind bey uns Nordhausen und das Ostfrießländische durch diesen Zweig im Rufe. Hamburg läßt eine ausserordentliche Menge Lein- und Hanföl aus Rußland über Lübeck, und Rapöl aus Holland kommen. Es schickt diese Waare wieder in verschiedene Gegenden an der Elbe u. s. w. hin. Man handelt hier diesen Artikel nach Centnern von 112 Pf. Mit wohlriechenden und allerhand Arzneyölen treiben die Handelsstädte in Persien einen großen Verkehr nach Ostindien, den türkischen Ländern, u. s. w. In Ostindien wird aus den Coccosnüssen häufig Oel gepreßt, und hiermit ein ansehnlicher Handel getrieben; so auch aus Kat-

jang und andern Dingen.

Oeldrüsen, sind die dikkern und gröbern Theile, die sich beym Baumöle unten auf den Boden setzen, wenn solches eine geraume Zeit gestanden hat. Der Artikel wird in Seifensiedereyen und Gerbereyen, zu Verfertigung der Pechfakkeln, ꝛc. angewandt. Auch in Apotheken macht man von den Oeldrüsen, zum Erweichen, Lindern und Zertheilen, Gebrauch.

Oelfarben, heißt man vielerley mineralische und chymische Farben, die sich nur mit Oele gebrauchen lassen. Die vornehmsten und gewöhnlichsten, mit denen die Materialisten Handel treiben, sind in Weiß: Bleyweiß, Kremserweiß, Schieferweiß, u. d. In Schwarz: Beinschwarz, Elfenbeinschwarz und Kiehnruß. In Braun: Braunroth, cyprische Erde, cöllnische Erde, englische Erde, Umbra, dunkeler Ocher, ꝛc. In Roth: Karmin, Zinnober, Berlinerroth, Wienerlack, Mennige, Florentinerlack, Kolumbinlack, Rothstein, rother Bolus, Kugellack, und geschlagen Kupfer. In Blau: Ultramarin, Berlinerblau, Bergblau, Indigo, Smalte, Weid, u. s. w. In Gelb: Rauschgelb, Schüttgelb, Bleygelb, Auripigment, gelber Ocher, Neaplisch Gelb, geschlagen Gold, Messing, Gummigutt, ꝛc. In Grün: Terra verde, grüne Erde, Berggrün, gemeiner und kristallisirter Grünspan, u. s. w. Von allen diesen Artikeln sehe man das Ausführlichere unter ihren eigenen Titeln.

Oelnich, Oelsnitz, s. Alsnak.

Oelshaut, heißt man eine Gattung Pergaments, die aus allerhand Häuten mit Oel zubereitet wird. Sie sieht recht wachsgelb von Farbe aus, und wird so zugerichtet, damit man das darauf Geschriebene leicht wieder auslöschen und davon abbringen kann. Aus dieser Ursache wird diese Art Pergament besonders zu Schreibetafeln angewandt.

Oesterreicher Wein, Oesterreichische Weine, eine Mittelgattung deutscher Weine, die besonders in Niederösterreich in erstaunlicher Menge gewonnen wird. Man schätzt die jährliche Sammlung auf beynahe 2 Millionen Eymer. Es giebt weisse und auch rothe Sorten, doch von den erstern häufiger. Die vorzüglichsten Weinberge sind um Grinzing, Brun, Mauerbach, Medling, ꝛc. Man heißt diese hier: Gebirgsweine, zum Unterschied der andern, welche jenseits der

Donau

Donau wachsen, und deswegen: Donau- oder Landweine, genannt werden. Diese hier sind aber viel geringer, als jene. Ueberhaupt kommen wohl alle österreichischen Weine weder den Rhein- Moseler- und Neckarweinen, noch weniger den ungarischen in Stärke und Geschmack gleich. Aber dauerhaft sind sie, und auch gesund. Manche haben einen säuerlichen Geschmack, allein diese zählt man unter die schlechten Sorten. Das meiste von diesen Weinen wird im Lande selbst, und zwar vornehmlich in Wien, verbraucht. Etwas geht nach Schlesien, Bayern, Passau, ꝛc. Ein Theil wird auch nach Ungarn ausgeführt, wo man hiermit die zu zähen ungarischen Sorten zu verbessern pflegt. Ausser der Stadt Wien sind Röz, eine Stadt im Viertel unterm Mannhartsberg, und Langenwis, wegen ihres starken Handels mit österreichischen Weinen, im Rufe. Ein Fuder Wein hält hier 32 Eymer; ein Dreyling aber 30 Eymer, und 1 Eymer 40 Maaß. 100 wiener Maaß — 128 3/4 berliner Quart. Das österreichische Faß hält 10 Eymer.

Oesypus, fr. Oesype oder Suinte, ist die Schmiere oder Fettigkeit, welche, wenn man die Schaafwolle wäscht und säubert, oder in warmem Wasser siedet, oben auf dem Wasser schwimmt. Sie wird abgeschäumt, durch ein Tuch gedrückt, in Fäßchen geschlagen, und so zum Handel gebracht. Der Artikel kommt meistens aus Frankreich, und zwar liefern ihn am häufigsten die Provinzen Berry, Normandie und Beauce. Er muß neu, frisch, recht rein, lichtgrau von Farbe seyn, und nicht unangenehm riechen. Der Verbrauch ist in Apotheken, bey lahmen Gliedern, Nervenkrankheiten, u. dgl.

Ofener, s. Ungar. Wein.

Oefen, sind bekanntlich Behältnisse von allerley Form, worinnen man bequem und ohne Gefahr Feuer unterhalten kann. Von den verschiedenen Arten, die man uns liefert, sind die Stubenöfen für die Handlung die wichtigsten. Solche sind nun entweder Kachelöfen, oder eiserne Oefen, und sogenannte Windöfen. Mit Kachel- oder Fließenöfen treiben die Fayance- Fliessen- auch Glashändler, und zum Theil auch die Fabriken selbst, Handel. Die auf holländische Art gemachten sind in Niedersachsen, den Niederlanden, in den Gegenden an der Ostsee, u. s. w. sehr beliebt. Mit eisernen Oefen und den dazu gehörigen Platten, welche

theils glatt, theils in allerhand Formen gegossen sind, handeln überall die Eisenhändler. Man bringt diese Waare auch häufig aus England, Schweden und Norwegen nach den Hansestädten. In Holland sind die delfter irdenen Oefen am gangbarsten. In Frankreich sind Sedan in Champagne, Theux, und noch einige andere Oerter, wegen der schönen eisernen gegossenen Oefen, im Rufe. Epernay an dem Marnefluß liefert häufig irdene Oefen auf holländische Art geformt; diese halten das Feuer sehr gut aus, und werden ihrer Güte wegen in verschiedenen Gegenden des Königreichs und auch in der Fremde abgesetzt. Sie gelten, nach Verhältniß der Kunst und Arbeit, die daran verwendet wird, 24 bis 100 L. Die kleinsten sind 15 bis 20 Zoll breit, und 25 bis 30 Z. hoch. In Deutschland sind Aachen, Obersteinach im Sachsen = Meynungischen, Geroldsgrün im Anspachischen, Schönheide bey Eybenstock in Sachsen, verschiedene Gegenden in der Lausitz, in Schlesien und Böhmen, ihrer guten eisernen Oefen wegen, im Rufe, und setzen eine Menge dieser Waaren ab. In den österreichischen Staaten zeichnet sich die Oefenarbeit, welche die Eisenwerke und Giessereyen in der Herrschaft Zbirow in Böhmen liefern, vortheilhaft aus. Zu Wien ist hiervon eine ansehnliche Niederlage. Seit einiger Zeit macht man zu Marklissa, Wigandsthal, Dresden, 2c. feine irdene Oefen, die auch in der Fremde ihre Liebhaber finden.

Offe oder Auffe, in Frankreich eine Gattung Rohr, die man von Alicante in Spanien bringt. Sie wird hier und dort in Provence zu Fischerreußen u. d. gebraucht.

Oger, eine gute Art Champagnerweins, welche nicht weit von Chalons gewonnen wird. Man bringt sie über Rheims zum Handel. Es giebt hiervon weisse und rothe, moussirende und auch nicht moussirende Sorten. Jene gehen nach England, diese aber nach den Niederlanden, u. s. w.

Ogliastra, s. Muskateller.

Oignons, in Frankreich die Zwiebeln. Aus Italien wird mit diesem Artikel nach Frankreich ein artiger Handel getrieben. Man handelt ihn nach Minot. Mit Blumenzwiebeln, besonders von Jonguilien, treibt Bayeux in Normandie starken Verkehr.

Ohrgehänge, Ohrringe, sind von Gold, Silber, Komposition, u. dgl. gemacht, und mit ächten oder unäch=

unächten Steinen, Perlen, u. s. w. besetzt. Die Goldschmiede verfertigen diesen Artikel von allerley Größe, Gestalt und Farbe, und die Augsburger, Nürnberger, Juwelierer und Bijouteriehändler führen ihn. Aber auch nach der Levante, den Küsten von Afrika und nach Ostindien schicken die Europäer eine Menge Ohrringe, der sich in diesen Ländern beyde Geschlechter ohne Unterschied häufig bedienen.

Olandas, zu Cadix die bielefelder Leinen.

Oleander, s. Lorbeerrose.

Olep, eine Art ägyptischen Flachses, die von Alexandrien stark nach Marseille gebracht wird.

Oleum Absinthii, s. Wermuth.

Oleum Ambræ, s. Ambra.

Oleum Anacardii, s. Anacardien.

Oleum Anethi, s. Dill.

Oleum Anisi, s. Annies.

Oleum Anthos, s. Rosmarin.

Oleum Buxi, s. Buxbaum.

Oleum Cardamomi, s. Cardemome.

Oleum Carvi, s. Feldkümmel.

Oleum caryophyllorum, s. Nägelein.

Oleum Cayaput, s. Cayaputöl.

Oleum Cerefolii, s. Kerbel.

Oleum Chamomillæ, s. Camillen.

Oleum Cinnamomi, s. Zimmet.

Oleum Coriandri, s. Coriander.

Oleum Cornu cervi, s. Hirschhorn.

Oleum corticis Aurantiorum, s. Pommeranzen.

Oleum corticis citri, s. Citronen.

Oleum Cubebarum, s. Cubeben.

Oleum Cumini, s. Kümmel.

Oleum de Cade, Cadeöl, ist in Frankreich und den angrenzenden Ländern bekannter, als bey uns in Deutschland. Man gewinnt solches von einer Gattung Wachholdersträuche, die aber viel grössere Beeren tragen, als die gewöhnlichen. Das Oel ist sehr klebricht und caustisch. Der gemeine Mann in Frankreich bedient sich desselben wider Zahnschmerzen. Es besänftiget auch wirklich, verdirbt aber die emailartige Materie, zernagt die Wurzel, und macht, daß die Zähne vor der Zeit ausfallen. Auch bey Kindern wird es äusserlich gegen die Würmer gebraucht. Die Schäfer und Roßärzte wenden es in verschiedenen Krankheiten des Viehes an. Wenn dieß Oel noch frisch ist, hat es eine klare, gelbe Farbe, aber je älter es wird, je mehr verdickt es sich. Der Geruch sowohl des frischen als auch des alten Cadeöls ist nicht angenehm.

Oleum fœniculi, s. Fenchel.

Oleum Guajaci, s. Franzosenholz.

Oleum Heracleoticum, s. Haselnuß.

Oleum Hyssopi, s. Isop.

Oleum juniperinum, s. Wachholder.
Oleum laterinum, s. Ziegel.
Oleum laurinum, Loröl, s. Lorbeeren.
Oleum Lavendulæ, s. Lavendel.
Oleum ligni Rhodii, s. Rhodiserholz.
Oleum ligni Saſſafraſs, s. Saſſafraß.
Oleum Macis, s. Muskatblüte.
Oleum Majoranæ, s. Majoran.
Oleum Meliſſæ, s. Meliſſen.
Oleum Nigellæ, s. Schwarzkümmel.
Oleum nucis moschatæ, s. Muskatnuß.
Oleum Olivarum, s. Baumöl.
Oleum Palmæ, s. Palmöl.
Oleum Petræ, s. Steinöl.
Oleum Petroſelini, s. Peterſilien.
Oleum piperinum, s. Pfeffer.
Oleum populeum oder populinum, s. Pappeln.
Oleum Pulegii, s. Poley.
Oleum Rorismarini, s. Rosmarin.
Oleum Roſarum, s. Roſen.
Oleum Rutæ, s. Raute.
Oleum Sabinæ, s. Sadebaum.
Oleum Salviæ, s. Salbey.
Oleum Senegal, s. Palmöl.
Oleum Serpilli, s. Feldkümmel.
Oleum Spicæ, s. Spikanard.
Oleum Succini, s. Bernſtein.
Oleum Syriæ, heißt man in den Apotheken zuweilen das Oel von der ſogenannten Moldauiſchen Meliſſe. Dieſes kömmt aus Holland.
Oleum Tanaceti, s. Rainfaren.
Oleum Tartari, s. Weinſtein.
Oleum Terræ, s. Erdöl.
Oleum Thymi, s. Thymian.
Olibanum, s. Weyrauch.

Olinden, eine Art feiner Degenklingen, die mit einem Horn bezeichnet ſind, und von den Portugieſen aus Braſilien gebracht werden.

Oliven, ſind die bekannten Früchte des Oelbaums, welche einmarinirt häufig aus Spanien, Portugal, Frankreich und Italien zum Handel kommen. Die italieniſchen hält man für die vorzüglichſten unter allen; beſonders die von Verona und Lucca, wie auch die ſicilianiſchen. Die Art, welche man Piccioline heißt, wird am meiſten geſchätzt. Die ſpaniſchen, ſo wir von Sevilla, Alicante, Barzellona und Mallaga erhalten, ſind von der Größe eines Taubeneyes, bleichgrün von Farbe, und haben einen etwas bitterlichen Geſchmack. Die aus Provence ſind von verſchiedener Größe; aber doch hält man die kleinſten für die beſten, und verkauft dieſe gar oft für italieniſche Picciolinoliven. Alle Oliven ſind, ehe ſie die Zurichtung bekommen, von bitterm und unangenehmen Geſchmack. Erſt nachher verbeſſert ſich dieſer, und die Früchte werden genießbarer. In Provence nimmt man unter dieſen Früchten diejenigen, welche weich, ſchwärz-

schwärzlich und reif sind, und macht solche mit Pfeffer, Salz und Oel ein. Hierdurch wird ihnen der herbe Geschmack benommen, den sie von Natur an sich haben, und man findet sie zum Verspeisen tauglich. Die Oliven alle, welche zum Handel gebracht werden, sind eingemacht, oder mit gewürztem Salzwasser eingepöckelt. Man verfährt heutzutage bey dieser Zubereitung ungefähr auf folgende Weise: Wenn man bemerkt, daß die Früchte den gehörigen Grad der Reife haben, welches gemeiniglich im Junius oder Julius zu seyn pflegt, so nimmt man sie ab, weicht sie einige Tage lang in frisches Wasser ein, thut sie hernach wieder heraus, und legt sie in anderes Wasser, worinnen etwas Sodasalz und Asche von Olivenkernen zerlassen worden ist. Endlich kommen sie in eine Sauce, die aus Salz und Wasser zusammengesetzt ist; man füllt sie in kleine Fäßchen, und um ihnen einen angenehmen Vorgeschmack zu geben, wird noch eine Mischung von Gewürznelken, Zimmet, Coriander- und Fenchelessenz hinzugeschüttet. In Oberdeutschland gebraucht man meistentheils italienische Oliven; aber in Niederdeutschland, unsern Seestädten, u. s. w. sind die spanischen, portugiesischen, provencer und languedokschen vorzüglich im Gange. Sie kommen theils in Oxhöften und halben Oxhöften, theils auch in kleinern Gebinden, oder in irdenen Gefäßen, zum Handel. Man muß aber immer solche wählen, die neu, schön grün von Farbe, hart von Fleisch, und mit Sauce wohl versehen sind. Hingegen die weichen, schwärzlichen, gefleckten, u. d. taugen nichts. Die marseillischen sind in kleinen Fäßchen von 15 oder 16 Pfund, oder auch in grössern von 100 Pfund im Gewicht. Picciolinoliven werden insonderheit zu St. Chamas in Provence und in der Gegend sehr gut zubereitet. Die hiesige Verfahrungsart ist bey weitem die beste und zweckmäßigste. Man weicht die Oliven einige Zeit vorher in eine Lauge ein, die ihnen den bittern und scharfen Geschmack benimmt, und dafür einen süßen und angenehmen mittheilt, ohne jedoch die schöne grüne Farbe zu verändern, welche die Frucht, so wie sie vom Baume kömt, an sich hat. Die alkalischen Theile dieser Lauge bringen mit dem scharfen und kleberichten Wesen, das die Oliven an sich haben, eine Art Seife hervor, die hernach vom Wasser leicht aufgelöset und weggenommen wird.

Zu Manosque und in einigen andern Gegenden der Provence bereitet man die Oliven zuerst à la Picholine, wie der Franzose sagt, hernach nimmt man die Kerne heraus, thut Kapern und kleingeschnittene Sardellen darunter, gießt feines Oel darüber, so halten sie sich vortreflich, und werden weit und breit verfahren.

Olivetten, fr. Olivettes, in Provence, besonders zu Marseille, Cassis, Antibes, 2c. die Corallen, welche nicht zum Rundschleifen taugen, sondern länglicht in Gestalt einer Olive gedrehet werden. Man sortirt sie in den Fabriken nach ihrer Größe, und ziehet sie hernach auf Fäden. Je höher in der Farbe, und je schwerer im Gewicht eine solche Corallensorte ausfällt, je höher schätzt man sie auch im Preis. Die Fäden oder Reihen halten 2/3 der franz. Elle, oder dritthalb Pans in die Weite. Die Olivetten sind übrigens überhaupt wohlfeiler, als die rundgeschliffenen. Gewöhnlich ist der Preis von solchen, wo 2 Fäden oder Schnuren auf das Pfund gehen, 190 bis 200 Livres; wo ihrer 3 darauf gehen, 130; viere auf das Pfund, 100 L.; sechse auf das Pf., 80 L.; achte auf das Pfund, 60 L., und wo ihrer sechszehn darauf gehen, diese gelten nur 30 Livres. Die Waare wird in großer Menge nach den Morgenländern, der afrikanischen Küste und nach Ostindien, durch die Franzosen, Engländer, Spanier, Portugiesen und Holländer, verführt.

Olivetten, Olivettes, heißt man in Frankreich bey den Glasfabriken und in Seestädten verschiedene Sorten Glascorallen und unächter Perlen, die zum Handel nach Afrika und Amerika gebraucht werden. Es sind eigentlich die Nummern 16, 17, 18 und 19 von der sogenannten Verroterie. Sie unterscheiden sich auch noch durch die Namen: Olivettes citron, Email blanc, Crystal rayé, und Crystal bleu. Wegen ihrer olivenförmigen Gestalt führen sie den Namen: Olivetten. Sie sind durchgängig 7 Linien lang, und halten etwa viere im Durchmesser.

Olmara, s. Gingan.

Olonne, auch petite Olonne, eine rohe hanfene Leinwand, die besonders in Bretagne um Dinan, Landerneau und in einigen andern Gegenden gewebt, und stark zu Segeltüchern verbraucht wird. Die Waare ist 20 Zoll breit, und in Stücken von 14 bis 15 pariser Ellen. Der Artikel geht meist nach Spanien und den Kolonien.

Om-

Ombrella, in Italien ein Regen- oder Sonnenschirm. Die meisten liefert Forli, und zwar von vorzüglicher Güte.

Omphacium, s. Agrest.

Onagra, s. Lysimachkraut.

Once, in Frankreich die allerfeinste Gattung des levantischen Baumwollengarns, das über Marseille nach Europa kömmt. Man unterscheidet diesen Artikel in Oncegarn von Smyrna, von Seid und Satalia, wie auch sogenannte Escarsorte.

Onix, s. Onychstein.

Onobrychis, s. Klee, spanischer, oder Schildkraut.

Ononis, s. Hauhechel.

Onosma, s. Ochsenzunge, wilde.

Onych, Onychstein, l. Onix, Onyx, ein edler matt durchsichtiger Stein. Er hat seinen Namen daher, weil er die Farbe des weissen Nagels am Finger hat, und dabey verschiedene milchfarbene Zirkel zeigt. Er ist von dem Chalcedonier der Farbe nach unterschieden; denn er fällt ins Weisse, wogegen jener wie Horn aussieht. Indessen ist auch der Onych nicht selten mit Chalcedonieradern gemischt, weswegen man diese Art Chalcedonyx, die aber, wo der Jaspis mit Onych gemischt ist, Jasponyx heißt. Die schönsten Steine von solchen Mischungen, worauf die alten Künstler und Lapidaire ihre Gemmen und Brustbilder der Helden und Heldinnen zu graben pflegten, werden Cameen, Camæi, genannt. Sie kommen aus der Levante, aus Italien, Böhmen, aus Innerösterreich, besonders bey Hüttenberg, aus dem sächsischen Erzgebirge, ꝛc. Auch zu Wien sind Künstler, die dergleichen Arbeiten überaus schön verfertigen.

Opal, Opalus, ein durchsichtiger Edelstein, der milchblau ist, und wenn man die Stellung verändert, alle Regenbogenfarben zeigt. Die Güte und der Werth dieser Steine wird nach der schönen Mischung, nach ihrem Feuer und nach der Härte beurtheilt. Wir erhalten die vorzüglichsten aus dem Morgenlande, und aus Ostindien; eine geringere Art bringt man aus Böhmen, Ungarn, Niederösterreich, vom Riesengebirge, ꝛc. Die, so man in Ungarn findet, sind sehr schön, kommen aber doch den orientalischen in der Härte noch nicht gleich. Sie werden im scharoscher Komitate, bey Libanka und Abrahamsdorf, in der Marmarusch, und ohnweit Kaschau bey Peklin gefunden. Der Bruch ist kaiserlich. In Sachsen sind Opalbrüche zu Freyberg, Eibenstock, Johanngeorgenstadt, im Bocksloche zu Bur-

kardts-

kardtsgrün bey Schneeberg. Pechopale findet man zu Corbitz bey Meissen, u. s. w. Man zählt auch die sogenannten Katzenaugen und die Girasole unter diese Steinart. Von diesen letzteren werden auch viele unächte in Frankreich, Böhmen und Venedig nachgemacht; eine solche Girasolfabrik ist zu Dangu und Neauphle, eine Stunde von Gisors in Normandie.

Operment, s. Auripigment.

Ophioglossum, s. Natterzünglein.

Ophites, s. Serpentinstein.

Ophtalmica, s. Augentrost.

Opiata, Opiatum, heißt man in Apotheken allerhand zusammengesetzte Arzneymittel, worunter Opium genommen worden ist. Dergleichen sind z. E. Theriak, Mithridat, Diascordium, und einige andere Kompositionen. Auch verstehet man hierunter die verschiedenen Präparate aus dem Opium, als Opium cydoniatum, Laudanum histericum, Laudanum opiatum, u. s. w.

Opium, Mohnsaft, Amphion, ägyptischer Mohnsaft, Opium thebaicum, ist der getrocknete Saft aus den Mohnköpfen, die in Natolien, Aegypten und verschiedenen Gegenden von Ostindien gezeugt werden. Es ist ein schwerer, dichter und dicker Saft, von theils harzigem, theils gummichten Wesen, der schwarzbraun von Farbe, von scharfem und bittern Geschmack, auch widrigen und schlafbringenden Geruch ist. Die Mohnköpfe werden mit einem Messer geritzt, worauf ein milchweisser Saft herausdringt, der, wenn er trocknet, gelb oder braun von Farbe wird. Diese Materie wird gesammelt, in Kuchen oder Brodte zusammengedrückt, in Mohnblätter eingewickelt, und so zum Handel gebracht. Diese Gattung ist die vorzüglichste. Eine weit geringere aber ist die, welche man durch Auspressung erhält, und Meconium heißt. Diese bringt man in kleinern Brodten von der Größe eines Thalers, meistens über Holland heraus. In Ostindien liefern Bengalen, Bahar, Surate, und einige andere Länder, viel von diesem Artikel. Im östlichen Theile von Kleinasien wird ebenfalls eine Menge davon gewonnen, und wieder nach der malabarschen Küste, der Insel Ceylon, Malakka, Sumatra, 2c. ausgeführt. Die morgenländischen Völker haben sich so sehr an diese Waare gewöhnt, daß der Verbrauch erstaunlich groß ist. Man hält hier zu Lande dafür, daß das Opium die Lebensgeister stärke, und einen freudigen Muth her-

vor-

vorbringe, daher besonders die Kriegsleute und Seefahrer, wenn sie ins Treffen sollen, starke Dosen von diesem Mittel zu sich nehmen. Aber gar ofte, wenn sie zu viel davon einschlucken, gerathen sie in Raserey, so daß sie alles umbringen, was ihnen vorkömmt, und sich selbst und Andern den größten Schaden thun. Solcher Beyspiele siehet man tagtäglich in diesen Gegenden. Die Malayen vermischen flüssiges Opium mit einem gewissen Kraute, Madat genannt, und rauchen diese Zusammensetzung in kurzen Pfeiffen, welche von Rohr gemacht sind, wie wir Europäer den Tobak. Das Opium hat zwar eine wärmende und schlafmachende Kraft, indessen da der Gebrauch doch immer mit Gefahr verknüpft bleibt, so sind viele Aerzte der Meynung, daß man dieses Mittel lieber ganz weglassen sollte. Aber es fehlt auch wieder nicht an andern, die von den guten Wirkungen des Mohnsaftes destomehr Aufhebens machen, und denselben gegen alle nur ersinnliche Uebel empfehlen. Eigentlich hat man von diesem Artikel dreyerley Sorten. Die lichte oder weißlichte kömmt aus Ostindien, und wird für die beste gehalten. Die schwärzliche oder dunkelbraune erhalten wir aus Syrien, meistens über Livorno und Marseille. Die gelbliche liefert Kleinasien. Weil das Opium, so wie man es zum Handel bringt, gar zu heftig wirkt, so wird es in den Apotheken gemildert, gereiniget und verbessert. Dann giebt man ihm den Namen Opium depuratum, oder correctum. Das einfache Opium wird, weil es ein ziemlich kostbarer Artikel ist, öfters mit Kuhmist, dem Extrakte aus Mohnblättern und andern Dingen verfälscht. Die Kennzeichen des wahren und ächten sind diese: Es darf nicht brenzlicht riechen, muß bald anfangen zu brennen, wenn es angezündet wird, und sich fast ganz im Wasser auflösen lassen. Das Opium wird überall netto Thara gehandelt. Zu Smyrna verkauft man es nach Scekie von 250 Drame.

Opobalsamum, s. Balsam.

Opoponax, s. Ponaxgummi.

Opuntia, s. Feigen, indianische.

Orangen, s. Pommeranzen.

Orangeleinen, eine Gattung bunter Leinen, oder eigentlich Kattune, die sehr fein sind, und ungemein gut aussehen. Die Farben sind durchgängig ächt. Sie werden in großer Menge zu Orange in Languedok und Troyes in Champagne gewebt

webt und zugerichtet. Sie finden theils in dem Reiche selbst, theils auch im Auslande Absatz.

Orangesaffran, s. Saffran.

Orant, s. Löwenmaul.

Orcanette, s. Ochsenzungenwurz.

Orchilla, s. Orseille.

Orchis, s. Knabenkraut.

Oregrundeisen, s. Eisen.

Orenburgisches Gummi, s. Lerchtanne.

Orenoko, eine Sorte Tobak, die aus dem spanischen Amerika insonderheit nach Holland geht, und da zu 16 bis 20 Stübern das Pf. verkauft wird.

Orgagis, eine Gattung Baffras, oder weisser ostindischen Kattune, die nur schmal liegen, und von den Kompagnien zu Verkauf gebracht werden.

Organdis, eine Art Bethilles, oder Nesseltücher, die die Franzosen aus Ostindien holen. Es giebt zweyerley Sorten, wovon man die eine nur schlechtweg Organdi, die andere aber Organdi Madrepack nennt. Sie sind 3/4 bis 5/6 breit, und 12 1/2 Stab lang.

Organsinseide, heißt man eine bekannte Art gesponnener, gewundener, zweymal gezwirnter, und völlig zugerichteter Seide, die besonders Italien und Frankreich in Menge zum Handel liefern. Sie hat noch mancherley Beynamen, mehrentheils von den Oertern, wo sie gewonnen und zubereitet wird. Ihre Feine zeigt das Gewicht an. Je nachdem eine bestimmte Anzahl der Organsinfäden mehr oder weniger schwer ausfällt, darnach ist sie fein oder grob. Daher heißt man die verschiedenen Sorten: Organsinseide von 24 Denaren, 28, 30, 40, 50 bis auf 60. Ehmals zog man die italienische Art allen übrigen vor. Jetzt aber hat man es in Frankreich in der Zurichtung so weit gebracht, daß die Fabriken zu Lyon und Tours die Organsinseide aus Vivarais und dem Delphinate, die auf den Mühlen zu Crest, Valence, Romans, ꝛc. verfertiget wird, lieber als die aus Piemont verarbeiten. Aubenas giebt Organsinseide, die gewöhnlich ein paar Livres, auch wohl einen Thaler theurer bezahlt wird, als die aus den andern Gegenden des Reichs. Die Seide aus den beyden zuerst genannten Provinzen wird meistentheils zu Organsine, die man in den französischen Fabriken à deux bouts, oder à trois bouts nennt, verarbeitet. Die Seidenmühlen im Delphinate halten nicht, wie die in den andern Provinzen, die Messen zu Beaucaire, wo fast alle französische Seide hingebracht wird, sondern

ver=

verhandeln die Waare bey sich zu Hause, oder schicken sie für ihre Rechnung nach Lyon. Die Sorten, welche man in Provence und in Languedok zeugt, sind wohl überhaupt nicht so fein, als jene, indessen giebt es doch auch da Gegenden, in denen so gute Waare fällt, daß sie jenen nichts nachgiebt. Die von Salerne, Aix, Brignoles, Roquemaure und Draguignan werden zu feiner Organsinseide, die von Villeneuve, Lourmarin, Eyguieres, Montfrin, 2c. aber zu ordinairer verarbeitet. Der Seidemüller muß für den Abgang, den die rohe Seide leidet, wenn sie zu Organsine gemacht wird, stehen. Dagegen läßt er sich für diese Arbeit verhältnißmäßig stärkern Lohn bezahlen; nämlich nicht weniger, als 2 Livres 10 Sous, auch wohl 4 bis 5 Liv. für jedes Pfund. Unter den verschiedenen Sorten der italienischen Organsinseide ist die turiner die vorzüglichste. Diese übertrift in Feinheit des Fadens, wie auch an Sauberkeit und schöner Zurichtung, die meisten übrigen Landesarten. Die allerfeinsten Sorten wiegen nur 16 Deniers. Diese werden größtentheils in England, wie auch in den Fabriken zu Amiens, in Holland und in der Schweiz, verarbeitet. Die andern, bis auf die, welche 20 bis 60 Deniers wiegen, werden zur Kette bey verschiedenen Zeugen angewandt. Man bringt diese Seide in Ballen von 100 bis 200 Pfunden zum Handel. Ausser den vorgenannten Gegenden liefern das Mayländische, Bergamo, Brescia und Vicenza im Venetianischen, Rimini und Bologna im Kirchenstaate, Parma, Bassano, Roveredo in Tirol, Reggio im Modenesischen, Udine und Görz in den österreichischen Staaten, viele Organsinseide zur Ausfuhr. Die Stadt Roveredo insonderheit versiehet ganz Oesterreich, Schlesien, Sachsen, Böhmen und das bayrische Land mit dieser Waare. Der Absatz ist vorzüglich auf den leipziger, frankfurter, botzner, naumburger und zurzacher Messen sehr ansehnlich, und beträgt jährlich große Summen. Genua treibt mit verschiedenen Sorten Organsinseide einen ausgebreiteten Verkehr nach verschiedenen Gegenden von Europa; vornehmlich mit Organsine aus Mayland, Bergamo und Turin. Die Sorten bestehen gewöhnlich in Organsino a trè peli primi, in dreypelichter Organsinseide von der feinsten Gattung, dergleichen von der zweyten Gattung, in Organsino a due

peli primi, welche besonders zu Sammeten verarbeitet wird, Organsino a due peli secondi, ꝛc. Alle diese Seide wird auf diesem Platze ohne Thara zu so und so viel Lire das Pfund gehandelt. Hamburg handelt insgemein mit Organsinseide von Bergamo und Bassano, welche in erste, zweyte und dritte Sorte unterschieden wird; mit mayländischer, wovon gemeiniglich nur einerley Sorte hieher kömmt, und mit vicentiner Organsinseide, welche in feine, gemengte und ordinaire sortirt ist. Hier handelt man sie nach Pfunden mit 8 2/3 Procent Rabatt in Banko. Zu Amsterdam wird dieser Artikel in antwerpener Gewicht, welches 4 o/o leichter als amsterdamer, gehandelt. Thara giebt man hier auf die Ballen von 100 bis 149 Pfund, 3 Pf.; auf die von 150 bis 199 Pf., 5 Pfund, und auf die, so 200 Pf. und darüber im Gewicht halten, 6 Pf.; ferner an Gutgewicht 2 Pfund für jeden Ballen, u. s. w.

Oreoselinum, s. Bergpeterlein.

Orge, im Handel mit Frankreich die Gerste. Man zählt diese Getraideart hier unter die, welche menus bleds genannt, und im März gesäet werden. Indessen säet man doch auch Gerste in dem Herbste, die alsdann Orge hiverné heißt. Orge mondé, ist eine gewisse Gattung dieses Getraides, der die äussere Schaale abgestossen worden, eine grobe Graupe. Orge mouillé, heißt eine Art Malz.

Orgeat, oder Sirop d'orgeat, der Gerstensyrup.

Oricella, s. Orseille.

Orichalcum, s. Messing.

Origanum, s. Dosten.

Origanum aquaticum, oder palustre, s. Hirschklee.

Orignal, s. Elend.

Orlean, Orleana, fr. Rocou oder Orléane, eine Farbe, die uns die mittäglichen Gegenden von Amerika, besonders die am Amazonenstrohm, die caraibischen Eylande, ꝛc. liefern. Sie ist ein Produkt des Pflanzenreichs, und wird von einem Gewächse gewonnen, das eine Höhe von 8 bis 10 Schuhen erreicht. Die Blätter sind herzförmig und zugespitzt, haben lange Stiele, und kommen ohne Ordnung hervor. Die Blumen wachsen an lockern Kolben an den Enden der Zweige, und sind von einer blassen Pfirsichfarbe. Sie haben große Blumenblätter, und viele borstige Staubfäden. Auf die Blumen folgt ein herzförmiges Saamengehäuse mit eckigten Saamen, die mit einem rothen Breye oder Teige überzogen sind, der die Hände färbt, und auf fol-

folgende Art zu Orlean zubereitet wird: Sobald die Saamengehäuse anfangen sich von selbst zu öffnen, so sammelt man solche von den Bäumen ab. Die alten sowohl als die jungen Negersklaven beschäftigen sich alsdann, diese Gehäuse völlig aufzumachen. Sie klauben die Körner heraus, und thun solche in Gefäße von Flaschenkürbissen. Man bringt hernach die Körner mit dem weichen färbichten Theile, der sie umgiebt, in große hölzerne mit Wasser angefüllte Tröge. Hier läßt man sie acht, auch wohl mehrere Tage, bis das Wasser zu gähren anfängt; alsdann rührt man sie mit grossen hölzernen Schaufeln, und stößt sie mit hölzernen Stempeln, damit das färbige Wesen davon abgehe. Wenn dieser Zweck erreicht ist, läßt man das Wasser durch ein Sieb laufen, und scheidet hierdurch die Körner. Das Wasser, welches abgelaufen, ist gemeiniglich sehr roth, auch dick, und giebt einen übeln Geruch. Dieß bringt man nun in eiserne Kessel, macht Feuer darunter, und läßt es stark kochen. Während dem Kochen sammelt man den Schaum, der sich oben ansetzt, in große Schüsseln, und gießt endlich das Wasser, wenn sich nichts mehr ansetzt, als unnütz weg. Diesen Schaum nun schüttet man in andere Kessel, und läßt ihn zehn oder zwölf Stunden fortkochen. Unter dem Sieden läßt man ihn ohne Unterlaß mit einer hölzernen Schaufel umrühren, damit er nicht anbrenne, und folglich schwarz werde. Wenn er nun hinlänglich gekocht hat, welches man daraus erkennet, wenn er sich von selbst von der Schaufel ablöset, so nimmt man ihn vom Feuer, und läßt ihn in reinen hölzernen Schüsseln erkalten. Wenn er fast ganz erkaltet ist, macht man Klumpen von 2 bis 3 Pfund daraus. Damit sich aber beym Knäten der Rocou nicht an die Hände anhänge, beschmieret man solche mit Oele. Die Klumpen wickelt man in Basilienblätter ein, und hebt sie auf, oder bringt sie zum Handel. Guter Orlean oder Rocou muß recht hoch oder feuerroth von Farbe seyn, und einen violartigen Geruch haben; er soll sich zwar trocken, doch auch gelinde und ohne Härte anfühlen lassen. Zerstückt man ihn, so soll inwendig die Farbe noch lebhafter seyn, als von aussen; zeigt sich aber das Gegentheil, so ist er entweder zu stark gesotten, oder gar verfälscht. Da der Orlean der Verfälschung mit Erde oder andern

geringen Materien ausgesetzt ist, so probirt man ihn so, daß man ein Stück davon im Wasser zergehen läßt: lößt sich dieses ganz und gar auf, so ist die Waare ächt; wo aber nicht, fallen die fremden Theile zu Boden. Der Orlean wird besonders zum Färben verbraucht. Man giebt hiermit der weissen Wolle die Grundfarbe, wenn man roth, blau oder grün färben will. Auf Seide werden Auror, Orange, Goldgelb, Mordore und Isabell damit gefärbt. Seine färbenden Theile bestehen aus harziger Materie, die sich mit alkalischen Salzen am besten auflöset. Indessen giebt der Orlean doch keine Farbe von sonderlicher Dauer; sie wird, so schön sie auch anfangs ins Auge fällt, gar bald matt, und spielt ins Ziegelrothe. Aus dieser Ursache hat man in Frankreich durch Verordnungen den Gebrauch desselben zu gewissen Farben den Färbern bey Strafe untersagt. Nur zu Orangefarben dürfen sie ihn anwenden. Hier und dort misbrauchen die Landleute diesen Artikel, um der geringen und unansehnlichen Butter eine hochgelbe Farbe zu geben, die sie empfehlen soll. Etwas seltener wird der Orlean in den Apotheken als ein stärkendes und anhaltendes Mittel gebraucht. Die Waare schwindet übrigens im Gewichte, je länger man sie auf dem Lager hält; denn es ist ein Teig, der immer stärker einzutrocknen pflegt. Man rechnet, daß sie auf der Reise nach Europa schon um 15 Procent abnimmt. Der stärkste Handel mit diesem Produkte wird von Cayenne nach Bourdeaux, Nantes und Havre getrieben, von da es nach andern Gegenden in Frankreich, wie auch nach Holland und Deutschland geht. Man giebt in Holland auf den Orlean 17 bis 20 Procent Thara, und vergütet ausserdem noch 3 bis 4 Procent für die Blätter. Gutgewicht ist 1 Procent.

Orleansche Weine, sind weisse auch rothe Sorten meistens leichter Franzweine, die über Nantes größtentheils nach Holland ausgeführt werden. Die rothen sind vorzüglicher und theurer, als die weissen. Sie sind weinreich, auch angenehm von Geschmack, stärken den Magen, steigen aber etwas in den Kopf und berauschen gar leicht. Die besten sind die im zweyten Jahre, und aus der Gegend von Beaugenoy und Mehun-sur-Loire. Man handelt sie nach Tonneaux.

Ornis, eine Gattung Nesseltücher,

tücher, die man zu Brampour in Ostindien verfertiget. Sie haben goldene und silberne Streifen. Die Stücke halten 15 bis 20 fr. Ellen.

Ornithogalum, s. Meerzwiebel.

Ornithogalum luteum, s. Vogelkraut.

Ornithoglossum, s. Eschenbaum.

Ornithopodium, s. Vogelklau.

Orpiment, s. Auripigment.

Orsan, ein rother Franzwein, welcher von Cette ausgeführt, und hier nach Trommel gehandelt wird.

Orseille, oder Orchilla, ein Färbeartikel, der theils als Kraut oder Moos, theils schon zu einem Teige verarbeitet, zur Handlung gebracht wird. Es giebt dessen verschiedene Arten. Man bringt Orseille aus Spanien, Holland, Auverne, von Lyon, Nimes, Montpellier, Genua, den canarischen und caboverdischen Eylanden, von der barbarischen Küste, wie auch aus Corsika und Sardinien.

Die holländische ist ein Teig oder eine Masse, die aus einer Art Lichen durch verschiedene Handgriffe und durch Zusetzung andrer Dinge verfertiget wird. Die Holländer besitzen dieses Fabrikgeheimnis ganz allein. Sie liefern ausschliessend diese Gattung zum Handel. Sie wird in kleinen Fäßchen von etwa 30 Pf. zugeführt. Man zieht sie den übrigen Arten allen vor, weil ein Pfund von solcher so viel Farbe ausgiebt, als vier Pfund von den andern. Die Orseille in Teig oder Masse ist der vornehmste Bestandtheil des Lackmus. Man heißt sie in Frankreich Orseille en pâte.

Die Orseille, welche wir aus Lyon und Auvergne bekommen, ist aus der sogenannten Perelle, mit einem Zusatze von lebendigem Kalk, Urin und Brasilienholze, gemacht. Man nennt diese im Lande Orseille de terre. Sie ist schlechter als die holländische Waare.

Die canarische wird theils in rohem Zustande und als Moos, theils schon in Masse zum Handel gebracht. Sie ist die beste und theuerste unter den übrigen. Dieß Moos oder Kraut wird an den Felsen von Teneriffa, 2c. in Menge gesammelt.

Auch in Asturien um Antequera, in Grenada und Sevilla wächst dieses Kraut häufig.

Die Sorte, welche in Sardinien und Corsika gewonnen wird, besteht auch nur in dem bloßen Kraute.

Der Artikel wird nach 100 Pfunden gehandelt. Er giebt eine schöne Purpurfarbe, die aber nicht sonderlich dauerhaft ist.

Ortasez, in den Handelsplätzen

am schwarzen Meere und in der Gegend die Tunisischen Mützen.

Ortenauer, ein guter weisser auch rother Wein, der in Vorderösterreich in der Landvogtey gleichen Namens gezeugt, und besonders ins Elsaß ausgeführt wird.

Ortie, s. Nessel.

Ortigues, sind französis. Packleinen aus Languedok, die besonders nach Marseille und andern Häven in Provence gehen. Man handelt sie nach Cannes, und sie gelten 12 bis 13 Sous.

Ortolan, Hortulan, Gartenammer, l. Emberiza, Hortulanus, eine Gattung kleiner Zugvögel, die den Winter in Sicilien, Italien, Griechenland und Afrika zubringen, und auch an den Küsten Frankreichs, in Languedok, Gascogne um Chalosse, in Provence, ꝛc., in Deutschland aber in den an Italien stoßenden Provinzen sich sehen lassen. Man hält sie für eine Art von Aemmerlingen, aber sie sind doch um ein merkliches kleiner und geschlanker. Sie nähren sich von Körnern, und werden davon ungemein fett. Der Vogel giebt in Italien, dem südlichen Frankreich, Griechenland, u. s. w. einen beliebten Artikel zum Handel, indem das Fleisch für einen besondern Leckerbissen gehalten, und weit und breit verschikt wird. Es giebt dieser Vögel mancherley Arten, die man in Provence durch die Namen Ortolan des roseaux, oder Rohrortolanen, Chic gavouet, und Chic moustache unterscheidet. Die meisten kommen hier im April zum Vorschein. Vornehmlich treibt die Insel Cypern mit solchen Vögeln, die daselbst häufig gefangen werden, auch dabey mit andern Vögeln, die ihnen in Ansehung der Farbe, des Fettes und des treflichen Geschmackes gleichen, unter dem beybehaltenen Namen der Ortolane, einen ansehnlichen Handel. Die meisten werden bey dem Dorf Nappa gefangen. Man nimmt ihnen den Kopf und die Füße ab, läßt sie in kochendem Wasser leicht aufwallen, und legt sie hernach mit Gewürzen in Essig ein. Die Kaufhäuser zu Larnica verschicken jährlich einige hundert Fässer von dieser Waare nach Italien, vorzüglich Venedig, nach Frankreich, England, Holland, und in verschiedene Gegenden der Türkey. Die grössern halten 400, die kleinern aber 200 Stück. Die gemeinste Weise, wie man solche an Ort und Stelle zum Essen zuzurichten pflegt, ist diese, daß man sie halb von einander schneidet, mit

geries

geriebener Semmel und ein wenig Petersilien auf den Rost legt, wovon sie einen sehr guten Geschmack bekommen, und als eine herrliche Speise gelten können.

Orvietan, Orvietanum, eine Art giftwiderstehender Lattwerge, die aus einer Anzahl Kräutern und Wurzeln, die man gepülvert in Honig einrührt, zubereitet werden.

Oryza, s. Reiß.

Osaurium balenæ, s. Seekuh.

Osemund, s. Eisen.

Osnabrücker Linnen, westphälische Leinwanden, die meistens roh und ungebleicht, in Stücken von 60, 70 bis 80 doppelten Ellen, besonders über Hamburg und Bremen, nach Spanien, Portugal, Holland und Amerika ausgeführt werden. Sie sind mit 2 dunkelblauen Schnüren umwunden, und führen zum Zeichen 3 Kronen. An dem einen Zipfel, der hervorsteht, ist das Ellenmaaß des Stücks bemerkt. Ein Theil von dem, was unter dem Namen der Osnabrückschen Leinen zur Handlung kömmt, wird in der Gegend von Bremen, um Bramsee, ꝛc. gewebt, und hernach größtentheils ungebleicht und ohne Zurichtung verschickt. Man muß beym Einkauf dieser Waare fleißig darnach sehen, das das Innere des Stücks nicht schlechter als der Umschlag ausfalle, weil man sonst betrogen wäre. Die Leinwand dieser Art, welche die gleichsten Fäden hat, schön weiß gebleicht, und vollkommen dicht gewebt ist, verdient allemal den Vorzug. Man handelt sie zu Hamburg Rollenweise. Das Osnabrücksche Leinen macht eine Hauptklasse der deutschen Manufakturwaaren aus. Man schätzt den Werth der Garne und Leinen, die in diesem Hochstifte jährlich verfertiget werden, auf mehr als eine Million Thaler. Die Verfertigung geschiehet hier nicht durch Fabriken, sondern fast jeder einzelne Landwirth oder Bürger in den Landstädten treibt die Weberey als eine Nebenbeschäftigung, und Frau, Kinder und Gesinde geben sich zu der Zeit, die sie von Feldarbeiten und häuslichen Geschäften übrig haben, mit Spinnen und Weben ab. Dieß ist die wahre Ursache, daß weder die irrländischen noch verschiedene von den deutschen Leinenfabriken im Stande sind, mit den Osnabrückern gleichen Preis zu halten, so wie diese hierdurch Gelegenheit finden, ihren Leinenhandel immer mehr in Aufnahme zu bringen. Das Leinen wird zu einer Zeit verfertiget, die sonst in andern

Ländern von Herren und Gesinde müssig hingebracht zu werden pflegt, und da hier der einzelne Wirth nur ein kleines Kapital an den Manufakturzweig anlegt, so ist er nicht so vielem Verluste, als eine Fabrik ins Große, ausgesetzt, darf keine fremden Arbeiter lohnen, keine Zinsen für auf die Verfertigung der Waare verwendete Kapitalien schlagen, mithin kann er auch die Leinen zu niedrigern Preisen liefern. Hierzu kömmt noch der Umstand, daß hier der Weber den größten Theil des Flachses selbst bauet, mithin das Material um einen niedrigern Preis in Anschlag bringen kann, als der Fabrikant in andern Gegenden. Diese Leinen, welche, wie schon Anson bemerkt hat, den Wilden unter dem Namen Arbixleinen bekannt sind, gehen größtentheils nach dem spanischen und portugiesischen Indien, und nach der Küste von Afrika, wohin sie anfänglich durch die Holländer, nachher aber vorzüglich durch die Engländer geführt worden.

Die Holländer sandten diese Leinen nach Spanien, und von da unter spanischem Namen nach Indien. Da aber die holländischen Kaufleute, die diese Waare von den Osnabrückern, um desto sicherer zu gehen, in Kommission nahmen, oftmals ihren Kommittenten die Waare noch als unverkauft angaben, wenn sie solche bereits abgeschifft und abgesetzt hatten, damit sie noch mit dem in Händen habenden Gelde wuchern konnten, so verlor sich dieser Handelszweig von den Holländern, und zog sich zu den englischen und bremischen Kaufleuten hin. Die Engländer, so zu Cadiz und Lissabon große Handelshäuser und Komtoire haben, folgen darinnen den Holländern, daß sie diese Leinen nach diesen beyden Plätzen hingeben, und solche von da unter spanischer oder portugiesischer Flagge einschiffen und versenden. Die Bremer hingegen sind bloß Kommittenten der Engländer; sie senden die Leinen nach England, und tauschen dafür englische Waaren ein. Für die Güte der Waare ist jetzt im Lande durch Verordnungen sehr zweckmäßig gesorgt. Auf der Legge, deren es in jedwedem Amte des Hochstifts giebt, wird durch zwey beeidete Personen oder Leggemeister jedes Stück Leinen gegen eine geringe Gebühr gemessen, geglandet, die Feinheit, Länge und Dichtigkeit des Gewebes untersucht, das Leinen kunstmäßig aufgewickelt, und mit Aufsetzung des Landesstempels

pels und Ellenmaaßes, das beste in der Art mit Nro. 1., die darauffolgenden aber ihrem Range nach mit 2, 3, 4 und O. bezeichnet. Für jede Nummer wird an jedem Leggetage ein Preis festgesetzt, unter dem keiner der versammelten Kaufleute bieten darf. Ein Stück aber, dem es an gehöriger Breite fehlt, und das für Schmalband erklärt ist, wird gar nicht gestempelt, auch kein Preis dafür festgesetzt, sondern jeder mag sein Heil damit versuchen. Bey dieser Einrichtung nun kann der auswärtige Kaufmann gewiß seyn, daß er sicher die verlangte Nummer erhält, und nicht hintergangen werden kann; und der Weber ist ebenfalls gegen Schikane gesichert.

Die Engländer und Irländer machen seit einigen Jahren diesen Artikel häufig nach, und schicken ihn unter dem Namen Osnabrughs in großer Menge nach Amerika. Allein zu Dundee in Schottland werden jährlich 4 bis 5 Millionen Ellen solcher rohen Osnabrughs verfertiget und weggeschickt.

Osos negros, eine Gattung spanischer Wolle, die besonders nach Frankreich geht.

Os Sepiæ, s. Blackfisch.

Osteocolla, s. Steinbruch.

Osterlucey, große und kleine, gemeine, runde, Hohlwurz, Donnerflug, Aristolochia rotunda, Aristolochia adulterina, Fumaria bulbosa, radix cava, dieses bekannte, beständige, niedrige und weiche Frühlings-Gewächse zeiget sich in der Mark Brandenburg, in Meissen, Thüringen und mehreren deutschen Ländern, gleich nach Abgang des Schnees unter den dikken Büschen und Hecken, in und an den tiefen und warm gelegenen Laubwäldern, um die Hügel, Dörfer und Vorhölzer, in einem schattigen, guten und feuchten Grunde, und stehet im März bis zum April daselbst in völliger Blüte, bis es nach der Reife des Saamens das gelbgewordene Kraut ganz abwirft, daß die knollige Wurzel die ganze übrige Jahrszeit hindurch tief in der Erde verborgen bleibet. Sobald das dem gemeinen Erdrauch sehr ähnliche, niedrige Kraut blaß, gelb und welk zu werden anfängt, ist es Zeit, die knolligen Wurzeln, welche tief und klumpenweise in der Erde beysammenliegen, zu sammeln. Diese bestehen in festen, ungleich abgerundeten Knollen, aus deren unterm Ende feine Fasern hervorkommen, welche bey der erstern die Größe einer Haselnuß haben, bey der zweyten aber größer sind,

und mit dem Alter früher oder später anbrüchig, hohl und im Kerne zur Erde werden, auch sich in etliche Stükke von einander theilen, von welchen jedes seine besondern Keime und Pflanzen hervorbringt. Die sehr scharfen, unangenehmen bittern Knollen haben ein weisses, oder weißgelbes, hartes Fleisch, welches mit einer dünnen, graubräunlichen Schaale bedeckt ist. Der Saft von den frischen Wurzeln wird innerlich, das feine Pulver von der trocknen Wurzel aber äusserlich gebraucht. Unter diesen Wurzeln muß man die festesten, derbesten und größten wählen, aber die zurücklassen, welche schon alt sind, und nur schwach riechen. Der Farbe nach sind die Knollen oder Wurzeln äusserlich dunkelgrau, schwärzlich, rothbraun, inwendig aber gold- oder bleichgelb, zuweilen aber mehr roth. An Geschmack sind sie überaus bitter, und geben Spuren eines balsamisch-gewürzhaften Wesens.

Osterlucey, lange, lange welsche Osterlucey, lange Hohlwurz, Aristolochia longa, kömmt von einem schwachen, niedrigen, aber sehr dauerhaften Stauden-Gewächse, das häufig in einigen westlichen Gegenden von Europa, insonderheit hier und dort in Spanien, um Montpellier in Frankreich, in Sicilien, Apulien und Kalabrien, wie auch um Triest und Görz gefunden wird. Es blüht an seinen natürlichen Standorten im Junius und Julius, bey uns aber in den Gärten bringt es nur selten Blumen. Die Wurzeln, welche in unsere Apotheken kommen, bestehen aus fingersdicken, auch wohl stärkern, und spannen- oder fußlangen, runden, abgestumpften, sehr scharf getrockneten, harten und festen Wurzeln von der wilden Pflanze, worunter sich viele junge, etwas schwammig gewesene befinden, welche wie Enzianwurzel wieder aufquellen. Alle zusammen sind äusserlich etwas runzlich und grau, oder hell- und dunkelbraun, innerlich aber bald blaßgelb bald dunkelgelb, bald fällt der Kern aus dem Gelblichen ins Weißliche.

Ostindische Seide, heißt man alle die Sorten Seide, welche uns die Länder in Asien liefern, die man unter dem Namen Ostindien zu begreifen pflegt. Die holländische, englische und mehrere Gesellschaften bringen diesen Artikel häufig nach Europa. Die erstere führt ein Chinesische Seide, erster, zweyter und dritter Sorte; ferner Cantonseide, welche

schlech-

schlechter und wohlfeiler, als die vorhergehende; Seide aus Bengalen Tanny, welche in verschiedenen Sorten, die mit den Buchstaben A, B, C, D, E, F, oder durch die Namen Cabessa A A, ordinair A, Bariga B B, Bariga C C, auch ordinaire B Sorte unterschieden werden, besteht. Die Waare wird durchgängig nach Pfunden gehandelt, und gilt nach Verhältniß der Feine 22 bis 30 fl. vl. in Bankgeld. Die Kompagnie giebt 2 Procent für Gutgewicht und Abzug für die Bänder. Das Gewicht ist amsterdammer. Frankreich führt besonders rohe Nankinseide, Cantonseide, Tanny, und bengalische fette Seide, welche auf italienische Art gesponnen ist, aus Ostindien ein. Die Tannyseide wird in die S T Sorte Nro. 1., 2, 3, 4 und 5 unterschieden. Ist bey diesem Zeichen noch ein A befindlich; so ist es ein Merkmal, daß die Sorte noch etwas feiner als die gewöhnliche ausfällt. In diesem Falle gilt das Pfund 30 bis 40 Sous höher im Preis, als wenn dieser Buchstabe fehlt. Der Caveling dieser Seide bestehet aus 2 Ballen, deren jeder 240 bis 250 Pfund Nettogewicht hält. Wegen Nankinseide sehe man unter diesem Titel nach. Man ziehet übrigens im Handel fast immer die ostindische Seide, welche die Franzosen zuführen, der vor, die die Holländer liefern, denn man weiß aus Erfahrung, daß jene sich besser spinnen läßt, und weniger Abfall leidet, als diese. Ausser den vorbenannten Sorten Seide, welche die holländische ostindische Kompagnie zu Verkauf bringt, führt sie auch seit einigen Jahren, doch nicht in sonderlicher Menge, einige andere zu, z. E. Tanna-Bannaseide, Adapangia, und Raypours, die der übrigen bengalischen Seide ziemlich gleichkommen. Dessie und Boeliasse, wie auch noch verschiedene Sorten, die mit den Lettern A, B, C, D und E bezeichnet sind, gehören unter Cantonseide.

Ostindische Waaren, kommen jetzt in erstaunlicher Menge zum Handel, und werden von den Kompagnien zum Theil wieder nach Afrika, nach der barbarischen und Sklavenküste, nach Amerika, ꝛc. ausgeführt. Man theilt Ostindien nach der Handelsgeographie in vier Theile. Der erstere begreift Indostan; der andere die Halbinsel diesseits des Ganges; der dritte die Halbinsel jenseits des Ganges; der letztere aber die Inseln im indianischen Meere, wozu Manche

noch

noch China, Japan und Tunking rechnen. Die Waaren, welche diese weitschichtigen Länder liefern, werden in vier Klassen unterschieden: in die erstere kommen die Gewürze und Droguereyen; in die zweyte Seide und seidene Zeuge; in die dritte Baumwolle, Kattune, Nesseltücher, und überhaupt alle Arten baumwollener Gewebe; die vierte ist für die Metalle, Diamanten und andere feine Steine, Hölzer, Porcellain und verschiedene Luxusgegenstände bestimmt. Unter den Gewürzen verstehet man gewöhnlich bloß den Zimmet, die Nälken, Muskatnüsse und Macis. Unter Droguereyartikeln Pfeffer, Ingwer, Sternanies, Salpeter, Curcuma, Cardamome, Kamphor, Borax, Bensoin, Catchou, langen Pfeffer, Rhabarber, China- und Galangawurzel, verschiedene Sorten Gummi, Indigo, u. dgl. Unter den seidenen Zeugen sind vorzüglich sogenannte Poisidamaste, einfärbige und zweyfärbige, gestreifte, geblumte zweyfädige Möbeldamaste zu Tapezierungen; glatte, gestreifte, brodirte, wie auch reiche Atlasse, gemahlte Atlasse; glatte, gestreifte, gemusterte, broschirte, gemahlte und reiche Lustrine; glatte und gestreifte vier- sechs- und achtfädige Pequins, Lampas, Gorgorans, Taffente, Pou de soie, Grisette, weisse und bunte Gazen, seidene Köpertücher, und Japoakleider, zu merken. Die baumwollene Gewebe, welche die holländische ostindische Kompagnie herausbringt, bestehen in Cassas, Tansjebs, Malmoles, Moenemolam, Baftas, Lachorias, Amiertjes, Chowtars, Herriabadis, Tuckeris, Sittaras, Bethilles, Dorias, Bethilles-Cangam, Therindains, Nainsook, Serbettes, Seerhandconat, Aliabalis, Periemoenemolam, Cattecaatjes, Hanecaatjes, Callamanganis, Savogesses, Berampaat, Gingan Tafrachelas, Gingan Pinas, Sirsacca, Chelas, Kismistüchern, Romals, Bethilles Allegias, Bethilles Sesterganty, Bethilles Callawaphoe, Chits, Nicanias, Bherms, Brawls, Chiadderboraal, Corroot, Chelas, Bajota, Gerras, Naginapaat, Salempuris, Guinees und Nankinleinwand. Von allen diesen Geweben findet der Leser unter ihren Titeln Nachricht.

Die Waaren, welche die Franzosen aus China holen, bestehen in Thè Bouy, Camphou, Pekao, Saotchaon, grünem Thè, Tonkay, Haysuen, Haysuenskin, Saotchaon-Sonchay-Thè, in roher Seide von Nankin und Canton, in Tutenague, Zimmet oder Caneel, Rhabarber, China-

wurzel, lackirten Sachen, Stuhlrohr, Sapanholz, Nankingzeugen, Porcellain, glatten Pekins, Gourgourans, Patinoyes, glatten und streifigen Atlassen, Lampas zu Kleidern, wie auch zu Tapeten, gemahlten Pekins, gemahlten Gazen, brodirten Atlassen und dergleichen Westen, Lustrinen; in glatten streifigen und zweyfärbigen Damasten, Lines, Mandarines, halbseidenen Atlassen, u. s. w. Die hingegen, so eben diese Nation aus Bengalen, von der coromandelschen Küste, wie auch von Mocka und Suratt holt, sind: Waaren nach dem Gewicht, oder allerhand Gewebe. Jene bestehen in: Kaffee von Mocka, Kaffee von der Insel Bourbon, Ebenholz, Aloes, Myrhen, arabischem Gummi, Weyrauch, Ochsenhäuten, Cauris, Pfeffer, Salpeter, Borax, Gummilack, Krähenaugen, Catta oder Catchou, Kamphor, und roher, wie auch gesponnener Seide.

Die Mussoline, Kattune, Zitze, u. s. w. bestehen in blauen Salempouris, weissen auch rothen Guinees, feinen Percalles, Basins von Goudelour, Bajutapaux von Pondichery und Suratt, Bajutapaux Solmany, Nekanias, Casselas von verschiedenen Farben, Salempouris-Berampat, Cadeas, Cadeas-Chilas, Baffetas-Cajis, Baffetas-Jugdia, Fossys von allerhand Couleuren, Betam, Casidismia von Suratt und Marea, Doutis Sciate, rothen Doutis Baroche, Nozary, rothen Bajotas, rothen Neganepaux, Guingans, Korothes von Suratt, Casas von Suratt, Guinées, Garas Baroche, Garas von Suratt, Goria und Barchente aus eben dieser Stadt; Naguinapaux, Chasselas-Baroche, Guingans-Brampour, Tapeten ohne Naht, Schnupftüchern von Suratt, rohen Schnupftüchern von Baroche, seidenen Tüchern, Echalles Cachimir, Chits von Guzurat, Suratt und Madras, Aladjas, Bouditars oder Foullars, Sirsakas, Atlassen, Coutenis oder surattischen Atlassen, Guerleys, blauen Guinées, und Salempouris, Limanças, Korothes, Tapsels, Coupis, Phottes, Cambayes, Mussolinen von der Küste, gemahlten Röcken, Chits, Stinkerques, Organdi, Bethilles, Chavonis, Habassis, Foullarstüchern, Caladaris, Kikorchayes, Guilaudechayes, in Tüchern von Palicat, Masulipatan und Madras, gemahlten Baudéroux, Armoisins, weissen Garras, weissen Baffetas, allerhand Casses, Tansjebs Caligan, Hamans, Nansouques, Doreas, Terindains, Sanas Monepour, MallemollesBoly,

The-

Therindains Damaraye, Garras von Patna, Mamoudis, Amertis, Lokoris, Chits von Patna und Marchay, zitzenen Tapeten, Guingans von Patna, Boelans, Douffoutis, Adatais Tooques, Chillas, Chuquelas, Nelis, Bourampouris, Tepays, Chalbafs, Soucis, Habaffis, Elatchas, Percales ordinairer Art, Sauvaguſes, Canequines, und dergleichen mehr.

Die königlich dänische asiatische Geſellſchaft bringt zu Verkauf: Cambayer, Pano Comprido von ordinairer, mittler und feiner Art, in ganzen und halben Stücken, und von mehr als zwanzig verſchiedenen Breiten und Längen, blaue Pano Comprido, Suckerdon, Bethilles verſchiedener Art, Durias, weiſſe Bethillestücher, dergleichen mit rothen Randformen, Tücher von Maſulipatnam, Madras und Tranquebar, Soot-Romals, rothgeſtreifte Gingang, Callewapper, Izaries, blaue Paracalls, Pano-Canari Comis, Murri, Terrindams, brodirte Durias und Schürzen, Zitzen oder Chits, blaugeſtreifte Gingang, Hamans, Caſſas, Sannah, Busni-Sannah, Caſſas Tandah, Baſſtas, Carradaris, Durias corſery, Dacca, Busnis Gorras, Baſſtas Luckipore-Chittabulli-Jugdea-Chadra-Putcah-Kairepath- und Callapatti, Caſſas-Luckipore-Jusjapore-Chanpore-Patna-Alliabat-Jugdea-Commercally-Roſſora-Harrial-Jagernapore-Caſſaimabath-Moud-Bouron und Nodey, Saunas-Patna, Hamans-Jugdea-Luckipore-Harrial-Dacca-Commercally, Mamudis, Mallemolle-Behaar, Emertis, Tanjebs, Gingans, Zirſacks, Carredaris, Ulmary-Pinnas, Durias-Dacca-Tandah-Jottemalla-Songorats-Putcats-Kangati-Harriſey- und Uday ſchondi, Satterparitücher, Malda-Elatcha, Nanſuch, Schotte Butadar, Borre, Therindams Jappergonſi, brodirte Nanſuch, Abatzi, Chits von Caſſimbaſſar, Kermis- und Guilladortücher, Marchais, blaue und rothe Bajutapauts, rothe und gelbe, wie auch rothe Neganepauts, Chelloes, Carcanes, Topſeils, Nicaneas, Browls, Guinees, Gingangs von vielerley Sorten, Soot Romals, Callevappes, baumbaſtene Tücher, Tanjebs-Titbaddy-Jungle, Hummums-Chaundpore, Caſſas-Soliſooty-Beſooty-Cogmary-Hurrial-Birpory-Patna- und Gouculnaty, Buromſannah, Nainſuch-Chaunpore, Sawn, Caſſas-Elheabad, Sannas, Saulganshy, Emerties, Lacovries, Bandanoes, Allabaty, Zitze, Muſſolintücher, Gouſine, Chowkas, Caſſas-Kairabath-Roſſerah, Baſſtas-Dacca, Caſſus-Benaras, Tanjebs-Behar, Mullmull-Behar, Omuurties-Patna, Seerſicker,

sicker, Sechtersay, Nainsuch-Jaconat, Terindams-Coycalla, Mallemolle-Cossejura und Ballezore, Durias-Dacca-Cutrelconny, Zitze auf Cassas-wie auch auf Sannasart, Sannas-Lucknou, Chareonnahs, Durias-Cossidah-Cogja- und Collulonies, Jungle-Cossidah, Basftas-Lucknou, Callicoes, Cassas-Tandapor, Sanna-Boasna- und Tandah, Mallemolle-Dacca- und Santos, Soblom-Dacca, Guinees in ganzen und halben Stükken, rc.

Ausser den Zeugen, Kattunen und Mussolinen bringt die asiatische Kompagnie auch zu Verkauf: Salpeter, Pfeffer, Calliaturholz, Stuhlrohr, Indigo, Shellack, Cauris, Camphor, ostindische Baumwolle, und dergleichen Garn, Stocklack, Floretseide, Arrack, Elephantenzähne, Zimmet, spanische Röhre, Sapanholz, Manna, Kaffee von der Insel Bourbon, Sagogrütze, Chinawurzel, Gallangawurz, Rhabarber, gedrehete Organsin- und Tramseide, u. dgl.

Die schwedische ostindische Kompagnie liefert zehn- bis zwölferley Sorten Thee, viel Porcellain, Nankins, Pous-de-Soie, Möbeldamaste, Atlasse, Taffente, und rohe Seide, Rhabarber, Caneel, Sago, China- und Galangawurzel, Bundrohr, Arrack, u. dgl.

Ostrea, s. Austern.

Ostrutium, s. Meisterwurz.

Osyris, s. Leinkraut.

Otizaal, s. Bethilles.

Ottangoli, s. Eisen.

Otter, s. Fischotter und Natter.

Ottergalle, s. Sinau.

Ourvilles, heißt man allerhand Sorten Leinen, die zu Ourville in Normandie gewebt werden. Es giebt feine und ordinaire Gattungen. Jene werden zu Hemden und Bettzeugen, diese aber zu Strohsäcken, Materatzen u. d. verbraucht. Sie halten 5/16 der französischen Elle in die Breite, und sind ganz von Flachs gemacht. Das meiste von diesem Artikel wird von Bolbec ausgeführt.

Ovum, s. Ey.

Oxalis, s. Sauerklee.

Oxyacantha, s. Weißdorn.

Oxycedrus, s. Ceder.

Oxylapathum, s. Mangolt.

Oxymel, heißt man in Apotheken ein Arzneymittel, das nach Art eines Syrups, aus Essig und Honig entweder allein, oder noch mit verschiedenen andern Sachen versetzt, angewandt wird. So hat man hier das einfache Oxymel simplex, und unter den zusammengesetzten: Oxymel scilliticum,

von Meerzwiebeln, und Oxymel helleboratum, von der Nieſewurz. Sie werden beſonders äuſſerlich gebraucht.

Ozier, ſ. Porcellan.

P.

Pacaret, Pajarete oder Paxarete, in Spanien die ſüße und beſte Sorte der Xereswein, die in der Landſchaft Sevilla gezeugt, und häufig ausgeführt werden.

Pace, eine Art ſehr ſchmackhafter franzöſiſcher Butter, die in Bretagne verfertiget, und von Rennes zum Handel gebracht wird.

Packetgarn, fil de paquet, franzöſiſches Leinengarn, das inſonderheit zu Rembervillers in Lothringen geſponnen, und in Menge nach verſchiedenen Gegenden verführt wird. Jedwedes Packet hält 16 Strähne, flottes, jeder Strähn 96 Faden, tours. Die Waare iſt übrigens von derſelben Beſchaffenheit und Feine, wie das ryßler Geſpinnſt. Das meiſte geht nach Lyon.

Packlaken, eine Art engliſcher Tücher, die insgemein weiß und ungefärbt zum Handel kommen. Die Stücke meſſen 37 bis 38 pariſer Ellen in die Länge.

Packleinen, Packleinwand, fr. toile d'emballage, ein rohes grobes leinenes oder hanfenes Gewebe, das zum Einpacken der verſchiedenen Güter und Waaren gebraucht wird. Dergleichen liefern häufig verſchiedene Gegenden in Picardie, beſonders Abbeville. Eine Sorte hiervon iſt 7/8 eines Stabs breit, und gilt 13 Sous; die andere hält 15/16, und koſtet 16 Sous. Dieſe beyden Sorten werden inſonderheit nach Bilbao in Spanien ausgeführt, wo man ſie zu Wollſäcken gebraucht. Auch Dinan in Bretagne ſchickt eine Menge dieſer Waare nach Frankreichs Seeſtädten, inſonderheit nach Bourdeaux und Nantes, ferner nach Bilbao, Cadiz, St. Sebaſtian, u. ſ. w. Schleſien, Böhmen, Polen und Rußland ſchicken eine ungeheure Menge Packleinen zum Handel. Die polniſche Waare geht beſonders nach Königsberg, Danzig, Elbing, Breslau, u. ſ. w. Die, welche aus Polen in die preuſſiſchen Länder eingebracht wird, darf hier nicht verbraucht werden, ſondern die Kaufleute müſſen ſie wieder exportiren. Rußland führt auſſerordentlich viel grobe Packleinwand

(Deringa)

(Deringa) von verschiedener Breite und Güte aus. In Pommern liefert die Insel Rügen häufig diesen Artikel. Lauterbach bey Frankfurt treibt ein wichtiges Gewerbe mit verschiedenen Sorten Packleinwand, welche 7/4, 15/8 bis 9/4 der dasigen Elle breit, und in Stücken von 60, und halben von 30 Ellen Länge. Man handelt diese Waare in frankfurter Geld, und nach eben solchem Maaß. Hamburg handelt vorzüglich stark mit fünfthalbviertelbreiten sogenannten Heedeleinen, die man nach doppelten Ellen verkauft, u. s. w.

Pacoswolle, eine schöne langhaarige Wolle, die das Pacosthier, eine Art wilder peruanischer Schaafe, giebt. Man bringt solche über Cadiz zum Handel. Man verkauft sie nach Pfunden, und verarbeitet sie zu verschiedenen Manufakturen. Das Pfund gilt gewöhnlich 10 bis 12 Realen de plata.

Paderbornische Leinen, eine Gattung westphälischer Leinwand, die 4/4 breit, und 20 Ellen lang ist. Man nennt solche auch: Werchlinnen. Sie ist aber überhaupt nicht so verkäuflich, als andere Sorten von den westphälischen Leinwanden. Das Gewebe ist nur grob, und ein Stück wird zu Hamburg selten über 2 3/16 bis 2 3/4 Mark Banko bezahlt.

Padou, in Frankreich eine Gattung Bänder, welche von Floretseide, Seide und Floretseide zusammen, oder von Floretseide und Zwirn gewebt werden. Sie dienen vorzüglich zum Einfassen der Frauenzimmerröcke und anderer Kleidungsstükke. Man hat diese Waare von allerley Farbe und Breite; aber die vier Sorten, welche am stärksten abgehen, werden durch Nummern unterschieden. Nummer 2. ist 9 Linien breit; Nr. 3. 15 Lin.; Nr. 5. 18 Linien, und die 4te wird bloß durch ihre Breite, welche 3 Zoll und 10 Linien beträgt, von den andern unterschieden. Die Stücke halten gewöhnlich 24 Stab in die Länge, die rouenschen nur die Hälfte, und sind in Packeten oder Groß von 12 dutzend Stükken. Die stärksten Padoumanufakturen befinden sich zu Rouen, wie auch in Forez und Lyonnois, besonders zu St. Chaumont, St. Etienne und daherum. Der meiste Handel mit dieser Waare wird zu Lyon getrieben. Ambert in Auvergne webt insonderheit die Sorten Nr. 2, 3 und 4. Die hiesige Waare ist in Stücken von 20 bis 22 franz. Ellen.

Pagament, s. Silber.

Pagel oder Pagre, auch hier

und dort Acarne genannt, ein weisser und schuppichter Fisch, der an den Küsten des mittelländischen Meers gefangen, und häufig zu Markt gebracht wird. Er ist in Italien, und besonders zu Rom, unter dem Namen Fagolino, bekannt.

Pagnes, Panicos, sind Decken von verschiedenen, meistens baumwollenen Geweben, welche von den Schwarzen auf den afrikanischen Küsten, und den Bewohnern verschiedener Gegenden in Ostindien, zur Bekleidung des Körpers angewandt werden. Diese Leute hüllen besonders den Untertheil des Leibs, vom Gürtel angefangen, in solche Pagnes ein. Die ostindischen sind von feinem Kattun, von Guingan, und ähnlichen Zeugen. Die für die Schwarzen sind nur von grobem baumwollnen Gewebe, meistens blau gefärbt, gestreift und dgl. Die Engländer, Franzosen, Portugiesen und Dänen treiben hiermit einen Handel von Bedeutung.

Pailler, heißt man in den französischen Weinländern den bleichrothen oder rothgelben Wein. Die Provence insonderheit liefert hiervon verschiedene schöne Sorten zum Handel.

Paimpont, oder eigentlicher fil de Paimpont, eine Art Leinengarns aus Bretagne, so über Rennes ausgeführt wird, und besonders durch die herrliche Weisse hervorsticht.

Paisseau, eine Gattung Sersche, die hier und dort in Languedok, besonders um Sommieres gewebt wird. Man sehe ein Mehreres unter dem Titel Pessots.

Palaia, s. Scholle.

Palanche, in Frankreich ein grober Zeug, welcher halb aus Wolle und halb aus Leinengarn verfertiget ist. Man braucht solchen vornehmlich zum Unterfutter unter die Kapotröcke der Matrosen.

Palatin, eine Art Kleidungsstücke für Frauenzimmer, die zur Bedeckung des Halses dient, und vor Zeiten stark getragen wurde. Es gab gefütterte mit Pelzwerk, Federpalatine, Sammetpalatine, u. dgl. Jetzt sind nur noch die von Flohr Mode.

Palermische Seide, eine Gattung Seide aus Sicilien, die um Palermo gezeugt, und von da häufig zum Handel geschickt wird. Sie kommt meistens roh und unzugerichtet heraus. Die Sorten dieser Seide unterscheidet man durch die Zeichen M, MB, MNB, OOB, ƆBV und O. Die erstere ist die schlechteste; die beyden letzteren aber die feinsten und theuersten. Ein Ballen von solcher Seide hält

gegen

gegen 300 Pfund im Gewicht. Die Unkosten bis an Bord betragen beyläufig 10 Procent.

Paliacate, s. Mouchoirs.

Palicol, s. Salempuris.

Paliurus, s. Stechdorn.

Palixandre, Violetholz, heißt man in Frankreich ein blaurothes Holz, das zu feinen Tischler- und Drechslerarbeiten gebraucht wird. Für das beste hält man das, so inwendig und auswendig voller Adern ist, und nur wenig oder gar keinen Splint hat. Die Holländer schicken es in großen Stämmen den andern Nationen zu.

Palma Christiöl, nennt man im Handel das Oel, welches aus den Körnern des Wunderbaums bereitet worden, und auch Oleum ricinum genannt wird. Man nimmt es zum Brennen, und gebraucht es auch in der Medizin.

Palmen, Judenpalmen, eine Art stachelichter Palmzweige, die wir aus Italien, insonderheit aus dem Genuesischen und Neapolitanischen, erhalten, und die die Juden bey ihrem Lauberhüttenfeste zum sogenannten Schütteln und andern Ceremonien brauchen. Sie werden theils mit den Adams- oder Judenäpfeln zugleich, theils auch abgesondert verkauft. Ist das erstere, so bekömmt der Käufer auf so viele Aepfel, als er nimmt, ein Drittel der Zahl Palmen, oder auf jede drey Stück Früchte eine Palme umsonst. Man hat sowohl frische und grüne, als auch alte und dürre Palmen. Jene sind theurer, als diese.

Palmenbaum, Palmbaum, Palma, eine vorzüglich berühmte Baumart, welche, Europa ausgenommen, in allen übrigen Theilen der Welt häufig angetroffen wird, und den Einwohnern dieser Länder mancherley Nutzen gewährt. Ihre Stämme erwachsen nach und nach aus Ueberresten der Blätter. Es giebt dieser Bäume verschiedene Gattungen. Man hat Palmbäume mit fächerförmigen Blättern, foliis flabelliformibus, mit paarweise gesetzten Blättern, foliis conjugatis, große und kleine Dattelpalmen, Palma dactylifera, auch Chamæriptis, Cocospalmen, Palma coccifera, u. s. w. Der Sago- oder Libbybaum ist ebenfalls eine Art wilder oder dornichter Palmen. Er besteht eigentlich aus einer langen, etwa zwey Zoll dicken Röhre von hartem Holze, worinnen ein Teig oder Mark mit vielen untermischten länglichten Fasern enthalten ist. Wenn die Eingebohrnen die Sagobäume gefällt haben, schnei-

schneiden sie solche in große, 5 bis 6 Fuß lange Stücken, und hauen einen Theil des harten Holzes in der Länge ab. Wenn der Arbeiter bis an das Mark kömmt, so haut er solches und die länglichten Fasern mit einem Beile in die Queere durch. Einen Theil läßt er an jedem Ende, damit eine Art von Trog daraus wird, wenn das Mark herausgenommen worden. In diesen Trog wird hernach das Mark wieder gethan; man vermischt es mit Wasser, und schlägt es mit einem Stück Holz, die Fasern treiben alsdann in die Höhe, und das Mehl sinkt zu Boden. Wenn nun auf diese Weise zu wiederholtenmalen Wasser aufgegossen worden, thut man den Teig in walzenförmige Körbe, die von Baumblättern geflochten sind, und senkt die Körbe unter frisches Wasser, wenn man das Sagomehl eine Zeitlang aufbewahren will. Ein einziger Sago- oder Libbybaum kann zwey- bis vierhundert Pfund Mehl geben. Man sehe dieses Artikels wegen das Weitere unter dem Titel Sago. Die Blätter von diesem Baume geben unter allen andern Palmarten die vorzüglichsten Dächer zu den Wohnhütten der Indianer ab. Sie dauern wol 6 bis 7 Jahre. Dieser Art Palmenbäume haben auch alle ein Herz oder Gipfel, die eßbar sind. Aus einer andern Art, die auf den Philippinen in großer Menge, besonders an den Ufern der Flüsse wächst, und in der Landessprache Nipa genannt wird, bereiten die Einwohner durch Gährung einen Saft, der zu Brantwein und Essig gemacht wird. Der Cocosbaum wächst auch fast allenthalben in diesen Erdstrichen. Diese Bäume bilden da ganze Wälder. Die Einwohner machen die Cocosfrucht nicht nur ein, sondern bereiten auch hieraus ein schmackhaftes Oehl, das an Speisen sehr gut zu gebrauchen ist. Aus den zarten Spitzen der Palmbäume gewinnet man einen viel lieblichern Honig oder Syrup, als der ist, welcher aus dem Zuckerrohre verfertiget wird. Man sehe hierüber unter dem Titel Cocos das Weitere. Der Dattelbaum, eine andere Gattung Palmbäume, Phœnix dactylifera, ist den Ländern, wo er gezeugt wird, nicht weniger nützlich, als die vorhergehenden. Die Einwohner erhalten von diesem Gewächse fast alle Nothwendigkeiten, die zum Lebensunterhalt gehören, nämlich Speise, Trank, Kleidung, und auch Wohnung, wie solches unter gehörigem Titel des Mehrern zu ersehen.

Hüte von Palmblättern werden aus Afrika und Amerika in großer Menge für beyde Geschlechter zum Handel gebracht. Auch in Sicilien und Kalabrien macht man aus den Blättern der Zwerchpalme Hüte, Körbe, Stühle, Besen, und allerhand Kleidungsstücke.

Palmsect, heißt man einen lichtgelben, lieblichen, süßen Wein, der auf dem Eyland Palma, einer von den canarischen Inseln, welche im atlantischen Meere liegen, und der Krone Spanien gehören, gewonnen wird. Man führt ihn in großer Menge nach Holland, Hamburg, Dünkirchen, Bourdeaux, Amerika, u.s.w. aus. Er wird nach Fässern von 2 Pipen gehandelt. Zu Hamburg nach Booten, welche 130 Stübgen, auch wohl noch etwas mehr halten.

Palos, im spanischen Handel allerley Holzwerk.

Palos de Calenturas, die Chinarinde.

Palqui, in verschiedenen Gegenden von Südamerika, eine Art Attichs oder Hollunders, die aber gelbe Blumen, und 5 bis 6 Zoll lange Aehren trägt. Der Saft aus den Blättern und der Rinde ist sehr erfrischend, daher er bey hitzigen Fiebern u. dgl. mit Nutzen gebraucht wird.

Pancopal, s. Copal.

Paludapium, s. Eppich.

Paluswein, s. Bourdeauxer Weine.

Pane-fin, s. Lumpen.

Panelle, eine Art rohen Zuckers, die man aus den französischen Antillen zum Handel bringt.

Pangfil, eine Gattung seidener Zeuge, die in der Provinz Nanking in China häufig gewebt, und nach Japan verführt werden.

Pangue, in Südamerika eine Pflanze, welche gern in sumpfichten und feuchten Gründen wächst. Die Wurzeln, welche sich auf ein paar Fuß unter der Erde ausbreiten, sind schwärzlich von Farbe, und schwer. Sie treiben 3 oder 4 Stämme, in der Höhe von etwa 5 Fuß, welche 4 oder 5 Zoll dick, und mit einer rauhen und wollichten grauen Rinde bedeckt sind, auch ein weisses säuerliches Mark enthalten, das mit einem angenehmen und erfrischenden Safte angefüllt ist. Wenn sie alt werden, so ist das Mark mit feinen und sehr zähen Fäden durchzogen. Die Blätter, welche nur aus den Spitzen der Stämme hervorkommen, sind hart, wollicht, dunkelgrün von Farbe, ausgekerbt, und gegen 2 Fuß breit. Die Wurzeln gebraucht man, um damit allerhand Häute zu gerben, daher sie, besonders im spanischen Amerika, einen beträchtlichen Gegen-

stand des Handels ausmachen. Auch verfertigen die Schuster ihre Leisten daraus. Mit ein paar andern Pflanzen gekocht, geben die Wurzeln eine schöne schwarze Farbe, womit allerhand Zeuge gefärbt werden.

Panicos, eine Art flächsener Leinwand, die theils in Portugal selbst aus ostseeischem Material gewebt, theils aus Bretagne eingeführt wird. Es giebt rohe und gebleichte Sorten. Die Waare geht insonderheit häufig nach Brasilien.

Panicum, s. Fuchsschwanz.

Panis Cuculli, s. Sauerklee.

Panis Cydoniorum, s. Quittenbrod.

Panis porcinus, s. Saubrod.

Panis sancti Joannis, s. Karobe.

Paniston, Peniston, eine Art Molleton, die in England verfertiget wird.

Panne, in Frankreich Zeuge, deren Kettenfäden von Seide, der Einschlag aber von Wollengarn gemacht werden. Es ist ein sammetartiges Gewebe. Das meiste hiervon liefern verschiedene Oerter in Picardie und Normandie zum Handel. Paris giebt Panne, die 20 Zoll in der Breite hält, und im Preis, nachdem die Farben ächt oder unächt sind, 9 bis 14 Livres der Stab verkauft wird. Von jenen Arten, die in Picardie gewebt werden, sehe man unter den Titeln Moquettes und Tripes das Nähere.

Pannuelos, s. Mouchoirs.

Pannus, s. Tuch.

Pano-Canari-Comis, baumwollene ostindische Gewebe, die die dänische asiatische Kompagnie nach Europa bringt. Von diesen ist die erste Sorte 1 Elle und 3/8 bis 1 Elle und 7/16 breit, und 25 bis 26 kopenhagener Ellen lang. Die zweyte ist eben so breit, aber nur 24 bis 25 Ellen lang.

Pano-Comprido, hiervon bringt die nämliche Handlungsgesellschaft nachstehende Sorten zu Verkauf: Pano-Comprido, 12 Punj., breit 1 Elle und 5/8 bis 6/4, lang 50 bis 51 E. Dergl. 13 Punj., breit 1 E. und 3/8 bis 1 E. und 7/16, lang wie die vorstehende Sorte. 14 Punj., br. anderthalb Ellen bis 1 E. und 9/16, lang 51 bis 52 E. 14 Punj., eine halbe Elle breit, und 50 bis 51 E. lang. 14 Punj., 1 E. und 7/16 breit, und 49 bis 51 E. lang. 16 Punj., eine halbe Elle breit, und 51 bis 52 E. lang. 16 Punj., 1 E. und 9/16 bis anderthalb E. breit, 51 bis 52 E. lang. 16 Punj., 1 E. und 7/16 bis 1 1/2 E. in die Breite, 48 bis 49 E. in die Länge. 18 Punj., 6/4 bis 1 E. und 9/16 in die Breite, 50 bis 51 E. in die Länge. 18 Punj., 1 E. und 7/16 bis 9/16 breit, und so

lang

lang als die vorstehenden. 18 Punj., 6/4 bis 1 E. und 9/16 breit, 51 bis 52 E. lang. 18 Punj., 1 E. und 7/16 bis 1 E. und 9/16 breit, 50 bis 51 E. lang. 19 Punj., 1 E. und 9/16 breit, und 50 bis 51 E. lang. 19 Punj., 6/4 bis 1 E. und 9/16 breit, und so lang wie die vorhergehenden. 20 Punj., 1 E. und 9/16 breit, 51 bis 52 E. lang. 20 Punj., 6/4 bis 1 E. u. 5/8 breit, 49 bis 51 E. lang. 20 Punj., so breit wie die vorstehende Sorte, 50 bis 51 E. in die Länge. 21 Punj., 1 1/2 E. bis 1 E. und 9/16 br. 22 Punj., 1 E. und 9/16 bis 5/8 breit, 51 bis 52 E. lang. 22 Punj., 6/4 bis 1 E. u. 5/8 breit, 49 bis 51 E. lang. 23 Punj., so lang wie die vorstehende Sorte, und 1 E. und 9/16 bis 5/8 breit. 24 Punj. in Breite wie die vorige, aber 50 bis 52 E. in die Länge. 24 Punj., 1 E. und 7/16 bis 5/8 breit, und 48 bis 51 E. lang. 26 Punj., 1 1/2 E. bis 1 E. und 9/16 breit, 49 bis 50 E. lang. 30 Punj., 1 E. und 9/16 bis 5/8 breit, 50 E. lang. 36 Punj., 1 E. u. 5/8 breit, 51 bis 52 E. lang. Feine Sorten: Nro. 1., 5/4 bis 1 E. und 5/16 breit, und 40 E. lang. N. 2., so breit wie die vorstehende, aber 40 bis 41 E. lang. N. 3. von Breite und Länge gleich der vorigen. N. 5., 1 E. und 3/16 bis 5/4 breit, 42 bis 44 E. lang. N. 6., 5/4 bis 1 E. und 5/16 breit, 40 bis 41 E. lang. N. 7., so breit und lang als die vorige Sorte. N. 8., 5/4 breit, 40 E. lang. N. 9., 1 E. u. 3/16 bis 5/4 breit, und so lang wie die vorstehende. N. 10., von gleicher Länge, 5/4 bis 1 E. und 5/16 breit. N. 11., 1 E. und 5/16 breit, und 50 E. lang. N. 12., 5/4 breit, 40 bis 41 E. lang. Superfeine Sorten: N. 1., 1 E. und 5/16 bis 5/8 breit, 44 bis 45 E. lang. N. 2. und 3., in Länge und Breite wie die vorstehende Sorte. N. 4., 43 bis 45 E. lang. N. 5., 1 E. und 3/8 breit, 44 bis 45 E. lang. N. 6., 1 E. und 5/16 bis 1 E. und 3/8 breit. N. 7., 44 bis 45 E. lang, 1 E. und 5/16 bis 3/8 breit. N. 8., 1 E. und 3/8 breit, und 45 E. lang. Superfeine Pano Comprido, N. 1., 1 E. und 5/16 bis 3/8 breit, 43 bis 45 E. lang. N. 22., 43 bis 44 E. in die Länge. N. 3., 1 E. und 5/16 breit, so lang wie die vorstehende Sorte. N. 4., 1 E. und 3/8 breit, 44 bis 45 E. lang. N. 5., 43 und 1/2 bis 45 E. lang, in Breite wie die vorige. N. 6., 43 bis 44 E. N. 7., 1 E. und 5/16 bis 1 E. und 3/8 breit, 44 bis 45 E. lang. N. 8., so breit und lang wie die vorhergehende. N. 9., 1 E. und 3/8 breit. N. 10., 1 E.

und 3/8 bis 7/16 breit, 45 bis 47 E. lang. N. 11., 1 E. und 3/8 breit, 44 Ellen lang. Extrafeine Sorte: N. 1., 1 E. und 3/8 bis 7/16 breit, 43 bis 44 Ellen lang. N. 2., 43 E. lang. N. 3. und 4., in Länge und Breite eben so. N. 5., 44 bis 45 E. lang. N. 6., 1 E. und 3/8 breit, 43 bis 44 E. lang. N. 7., 44 bis 46 E. lang. N. 8., 1 E. und 3/8 bis 7/16 breit, 44 bis 45 E. lang. N. 9., 45 bis 46 E. N. 10., wie die vorhergehende Sorte. N. 11., 44 bis 45 E. N. 12., so breit wie N. 8. und 44 bis 46 E. lang. N. 13., 1 E. und 3/8 breit, 46 E. lang. Pano Comprido, 26 Punjams, 50 E. lang, 6/4 bis 1 E. und 9/16 breit. Dergleichen 36 Punj., 1 E. und 9/16 bis 5/8 breit, und 51 bis 52 lang. Dergl. 14 P., 48 bis 50 E. lang, und 1 1/2 bis 1 E. und 9/16 breit. Dergleichen in halben Stücken, 21 bis 22 E. lang. Dergl. 15 Punjams in halben Stükken, 22 bis 23 E. lang, 1 E. und 9/16 bis 5/8 breit. Dergleichen 16 Punj., 50 bis 51 E. lang, 1 1/2 E. bis 1 E. u. 9/16 breit. Dergl. 18 P., 49 bis 50 E. lang, 1 E. und 7/16 bis 9/16 breit. Dergl. in halben Stücken, 23 bis 24 E. lang, 1 E. und 9/16 bis 5/8 breit. Dergl. 20 Punj., 48 bis 49 E. lang, 1 E. und 7/16 bis 6/4 breit. Dergl. in halben Stücken, 23 bis 24 E. lang, 6/4 bis 1 E. u. 9/16 breit. Dergl. 22 Punjams, 50 bis 51 E. lang. Dergl. in halben Stücken, 23 bis 24 E. lang. Dergl. 24 Punj., 51 bis 52 E. lang. 12 Punj. 48 bis 49 E. lang, 1 E. u. 3/8 bis 7/16 breit. Dergl. 14 Punj., 50 bis 51 E. lang, 1 E. und 7/16 bis 1 1/2 E. breit. Dergl. 15 Punj., in Länge wie die vorstehende Sorte, aber 6/4 bis 1 E. und 9/16 breit. 16, 18, 19, 20, 22, 23, 24, 26, 30, 32, 36 Punj., 51 bis 52 E. lang, 1 E. u. 5/8, 6/4, 1 E. und 9 bis 11/16 br. Feine Sorte A und C, 44 E. lang, 1 E. und 5/16 bis 3/8 breit. Feine D, 44 bis 45 E. lang, 1 E. und 3/16 bis 5/4 breit. Feine F, wie die vorstehende Sorte. Ordinaire O und S, 44 E. lang. Ordinaire T, U und W, 5/4 bis 1 E. und 3/8 breit, 44 E. lang. Dergl. 8 Kals, 48 bis 49 E. lang, 6/4 bis 1 E. und 9/16 breit. Dergl. 9 und 12 Kals, in Länge und Breite wie die vorstehenden. Pano Comprido in halben Stücken, 25 bis 26 E. lang, 6/4 bis 1 E. und 9/16 breit. Dergl. 15 Kals A, 49 bis 50 E. lang. Dergl. litt. B. bezeichnet, eben so. Blaue Pano Comprido, 22 bis 23 E. lang, 1 E. und 5/16 bis 3/8 breit. Blaue Sorte, 25 E. lang, 1 E. und 9/16 bis 5/8 breit. Pano Comprido 9 Kals, 24 bis 25 E. l.

1 E.

1 E. und 7/16 bis 1 1/2 E. br. Dergl. 12 Kals, 22 E. l., und 6/4 br. Dergl. 15 Punj. und 23, 50 bis 51 E. l., 6/4 bis 1 E. und 9/16 br. Pano Comprido von Coudelour, 8 Kals, 51 bis 52 E. lang, 6/4 bis 1 E. und 9/16 br. Pano Comprido von Portonovo, 8 Kals, 49 bis 50 E. lang, ſo breit wie die vorſtehende Sorte. Pano Comprido von Mazulipatnam, 12 uud 14 Conj., 51 bis 53 E. lang, von gleicher Breite als die vorſtehenden. Pano Comprido von Wiſagapatnam, 51 bis 52 E. lang, 1 1/2 E. breit. Pano Comprido von Tranquebar, 15 Kals, 50 bis 51 E. lang, 1 E. und 5/8 bis 11/16 b. Dgl. 12 Kals, 51 bis 52 E. l., und 1 E. u. 5/8 breit. Dergl. 8 Kals, 52 E. lang, 1 1/2 E. bis 1 E. und 9/16 breit. Dergl. 7 Kals, in Länge und Breite wie die vorſtehende Sorte. Pano Comprido, genannt van de Nord, 18 Conj., 52 bis 53 E. lang, 6/4 breit. Dergl. 16 Conj., 1 E. und 9/16 br. Dgl. 51 bis 52 E. lang. Dergl. 14 Conj., 52 bis 53 E. l. Dergl. in Stücken von 51 bis 52 E. Dergl. 12 Conj. 51 bis 53 E. lang. Pano Comprido von Tranquebar, 18, 20, 22 und 24 Punj., 6/4 breit, 50 bis 51 E. lang. Dergl. 8 und 9 Kals, 1 1/2 E. breit, und 48 bis 49 E. lang.

Panoſſares, eine Art Tücher oder Decken, die die Schwarzen auf der afrikaniſchen Küſte, die Mitte des Leibes einzuhüllen, gebrauchen. Sie haben rothe Streifen, und man bringt ſie von der koromandelſchen Küſte.

Panſe de vache, eine Gattung leinenen Tiſchzeugs, ſo hier und dort in Picardie gewebt wird.

Panſes de Damas, in Frankreich eine Art beſonderer Weintrauben, die man in Syrien in der Sonne trocknet, und hernach zum Handel bringt. Sie ſind in halbrunden Schachteln (buſtes) von 15 bis 60 Pfund im Gewicht. Die Beeren ſind platt, von Körnern gereiniget, und haben einen fadeſüßen Geſchmack. Ihr Gebrauch iſt in Apotheken.

Pantalon, eine gemeine Sorte Papiers, die zu Angouleme verfertiget, und meiſtens nach Holland ausgeführt wird. Sie führt zum Zeichen das Wappen von Amſterdam.

Panter, ſ. Tiger.

Panter oder Panterthier, ein wildes und reiſſendes Thier von der Tigerart, das in Aſien und Afrika zu Hauſe iſt, und von dem bloß die Felle zur Handlung gebracht werden. Sie ſind mäuſefahl, und haben große ſchwarze Flecken. Die aſiatiſchen Kaufleute bringen ſie inſonderheit nach Orenburg zu Markte. Die perſiſchen

aus Masenderan sind kleiner als die ostindischen.

Pantes, eine Art Kauris, welche auf Schnüre gezogen, und in verschiedenen Gegenden von Afrika und Asien als Scheidemünze gebraucht werden. Man handelt sie in Ballen von 10000 Stück.

Pantoffelholz, s. Kork.

Papa, in Amerika der Erdapfel, der hier in diesem Welttheile sowohl wild wächst, als auch in Menge angebauet wird. Man zählt da über 30 Arten davon, unter welchen die blaulichten, langen und süßen die vorzüglichsten sind. Es giebt diese Frucht eines der gemeinsten Nahrungsmittel für die Eingebohrnen dieses Landes ab.

Papagey, Psittacus, ein ausländischer Vogel, der in Ostindien, Südafrika und Südamerika zu Hause ist. Im erstern Lande und in China giebt es die meisten und schönsten. Der Vogel hat zwey Vorder- und zwey Hinterzehen an den Füßen, und kann durch Hülfe des Schnabels ziemlich schnell auf den Bäumen hin und her klettern; denn so oft er im Klettern einen Fuß los läßt, hackt er mit dem Schnabel in das Holz und hält sich fest, daß er nicht herunterfallen kann. Man zählt ihrer wohl 30 verschiedene Gattungen, die alle an Größe und Farbe von einander abweichen. Es giebt welche, die die Größe eines Haushahns haben, und auch solche, die kaum so groß sind als ein Sperling. Der Farbe nach giebt es rothe und grüne, gelbe und graue, weisse und schwarze, blaue und sehr schön buntfärbige in Menge, die allerhand sonderbare Namen haben, grüner Husar, Edeldame, rother Parkit, Gelbschnabel, Jungfer, u. s. w. heißen. Die ganz grüne Art ist die gemeinste. Ganz kleine Papageyen von grüner Farbe, ausgenommen, daß die Flügel oben und der Kopf vornen an dem Schnabel roth ist, werden Perroquetgen genannt. Das Sonderbare an diesem Geschlecht der Vögel ist, daß sie nicht nur allerhand Menschen- u. Thierstimmen, sondern auch das Lachen, Weinen, Bellen, Krähen, u. d. nachmachen, und ganze Worte in verschiedenen Sprachen hintereinander vorbringen. Je geschickter und gelehriger sie in diesem Punkte sind, je theurer werden sie von Liebhabern bezahlt. Die bekanntesten Arten sind: der blaue Aras und der rothe Papagey aus Brasilien; der rothe Papagey mit blauen Flügeln und Schwanze; der gelbe und rothe von Jamaika; der Kakatocha, oder

weisse Papagey mit gelbem Federbusche; der violblaue aus Guyana; der graue von der Küste Guinea; der rothe Papagey mit schwarzem Kopfe; der rothe Papagey mit grünen Beinen und Flügeln; der Amazor, oder grüne Papagey mit gelbem Kopfe und blauer Stirne; der Katocha, oder kleine grüne Papagey mit langer Schwanzfeder; der sogenannte Sympathievogel, oder ganz kleine grüne Papagey, hat den Namen daher, weil er gerne bey seines Gleichen ist, und mit denselben einerley Bewegung macht. Der Macrouros ist eine Zwerchart, hat einen grünen Leib und rothe Füße. Der Catita, oder chilische Papagey, ist ganz grün, von der Größe einer Turteltaube, die er aber an der Länge des Schweifs übertrift. Der Periquito wird in Cujo gefunden; er ist dunkelgrün von Farbe, hat einen schwarzen Kopf, und auf dem Rükken einige rothe Federn. In ihrer Freyheit fressen diese Vögel Kokosnüsse, Eicheln, Kürbiskerne und fast alle Arten Getraidekörner, auch Hirse und Reis; wenn sie aber einmal zahm gemacht sind, fressen sie alles, was die Menschen essen, gekochtes und gebackenes Obst, Brod und Gemüse. Bittere Mandeln aber, Petersilienkraut und dessen Saame, sind ihnen tödtlich ungesund. Sie bringen ihre Speise mit den Zehen zum Munde, und stehen so lange, bis sie mit dem Fressen fertig sind, auf einem Fuße. Die Chineser und andere Asiaten und Amerikaner fangen alle Jahre junge Papageyen, füttern sie eine Zeitlang, und bringen sie hernach, wenn sie eine Anzahl beysammen haben, in die Städte an der Seeküste zu Markte. Die dortigen Europäer kaufen sie da auf, und bringen sie mit nach Europa. Hier werden die Vögel, nachdem sie groß oder klein, jung oder alt, schön oder nicht sonderlich von Federn sind, mehr oder weniger theuer gehandelt. Oft sind die Verkäufer so betrügerisch, und mahlen die Papageyen, welche nicht schön aussehen, nach Belieben an, damit sie höhere Preise dafür bekommen. Die weissen Papageyen und die grauen mit rothen Schwänzen werden für geschickter und gelehriger gehalten, als die andern. Um sie sprechen zu lehren, deckt man ihren Käfig bis auf eine kleine Oeffnung zu, hängt vor diese hier einen Spiegel, damit sich der Vogel darinnen sehen kann, und sagt ihm Morgens und Abends, wenn er gegessen hat, einerley

Worte etlichemal vor, und so lernt er bald alles nachplappern, was man haben will. Mit Kindern, und vorzüglich mit hübschen Mädchen, plaudert der Vogel sehr gerne, merkt sich bald ihren Namen, und kennt sie oft noch, wenn er sie schon etliche Jahre nicht gesehen hat. Bärtigen Männern aber, und allem, was verdrießlich aussieht, ist er gram. Und wenn man ihn recht lustig sehen will, darf man ihm nur reichlich süße Mandeln anbieten, und dazu etwas Wein zu trinken reichen, auch in den Spiegel gukken lassen. Die Papageye sind aber auch sehr diebisch, indem sie alles was glänzet, als Glas, Ringe, Schnallen, Löffel, ja sogar glühende Kohlen, wo sie dergleichen erhaschen können, mit ihrem Schnabel wegschleppen. Sie besitzen übrigens alle einige Geschicklichkeit zum Reden, doch nicht in gleichem Maase, auch können die grasgrünen, welche man Sittiche heißt, gemeiniglich nur lachen und pfeifen. Aus den Federn dieser Vögel wissen die Amerikaner sehr künstliche Leibeszierden, sonderlich Kopfputz, Besatz um Schürzen, ja ganze Oberkleider, Mäntel, und allerhand nette Schildereyen, zu verfertigen; womit sonderlich auf den Märkten zu Mexiko starker Handel getrieben wird. Hier findet man die schönsten aus Gold und Federn bereiteten Sachen, die Sommervögel, auch andere Thiere, ingleichem Bäume, Blumen, u. s. w. ganz natürlich vorstellen.

Papaver corniculatum, s. Mohn gehörnter.

Papaver erraticum, s. Klapperrosen.

Papaver sativum, s. Mohn.

Papaver spinosum, s. Mohn, gehörnter.

Papaverculum, s. Opium.

Papel, s. Papier.

Papelin, Papeline, ein taffentartig gewebter halbseidener Zeug, dessen Kette von Seide, der Einschlag aber von Floretseide, feiner Wolle, und auch zuweilen Baumwolle, gemacht ist. Manchmal besteht die Kette aus 2 Fäden von verschiedener Farbe, die zusammen gezwirnt worden; diese Art heißt man: gewässerten Papelin. Man hat auch glatte, gestreifte und geblumte. Die erstern sind entweder einfärbig, oder der Einschuß und die Kette von verschiedenen Couleuren; alsdann spielt der Zeug mehrere Schattirungen. Die besten Papeline werden jetzt zu Nimes, Rheims, Avignon und Montauban verfertiget. Die letztern nennt man auch in Frank-

Frankreich Gros de Montauban; die Kette von diesen ist wie bey dem Gros de Tours, und die Zeugart von guter Dauer. Man macht das Gewebe nun auch häufig in Sachsen, zu Frankfurt, in der Schweiz, zu Hanau, rc. nach. Der Papelin ist 3/4 der leipziger Elle breit.

Papier, Charta, das, so heutzutage in ganz Europa im Gebrauch ist, wird aus abgenutztem Leinenzeuge, oder Lumpen, verfertiget. Man sehe des Materials halben unter seinem eigenen Titel nach. Die erste Arbeit mit den Lumpen, fr. Chiffons, Chiffes oder Pattes, ital. cencie di tela, besteht darinnen, daß man sie sorgfältig sortirt, alle Nähte aufmacht, die Unreinigkeiten abschabt, alles alte vom neuen Leinen, so wie das flächsene vom hanfenen absondert, und jede Sorte in ein besonderes Fach wirft, so daß die weissen Lumpen in verschiedene Sorten von Schreibpapier, die färbigen in blau, die wollenen aber in sogenannt Lösch- oder Fließpapier verwandelt werden können. Nachdem das Sortiren vorbey ist, werden die Lumpen in große Küfen eingeweicht, und da der Fäulniß ausgesetzt. Durch diese Fäulung hat man zur Absicht, das Papier einförmig, milchartig und gelinde zu machen; aber der Papiermacher muß auch den rechten Grad der Erhitzung, der erfordert wird, wenn die Waare gut gerathen soll, zu treffen wissen. Ueberdieß gehört zu solchen Anstalten reines und klares Wasser. Das, worinnen sich die Seife am leichtesten auflöset, dient hierzu vorzüglich. Auf den sogenannten holländischen Papiermühlen hat man den Holländer, eigentlich eine Cylinderwalze, welche die Lumpen in die kleinsten Theile zerschleift, und bey dieser Arbeit drey - oder viermal mehr fördert, als durch Hülfe der Stampfen geschehen kann. Ausser diesem Vortheile können auch die Stampfen die Materie nicht so vollkommen und gleichförmig zerreissen, als mit den Schleifwalzen zu geschehen pflegt. Daher auch das holländische Papier die schöne Gleichförmigkeit behauptet, wodurch es sich vor andern Arten so sichtbar ausnimmt. Wohleingerichtete Papiermühlen sind mit Halbzeug oder einem nur zerfaserten Teige versehen, den man im Halbzeugkasten den Winter über ausfrieren läßt, um ihm dadurch einen gewissen Grad der Vollkommenheit zu verschaffen. Bey sehr heisser Witterung wird der Zeug gelblich, oder bekömmt wol

gar Würmer. Der Zeug wird nun mit den Formen, die nach der Größe des zu verfertigenden Papiers eingerichtet sind, aus den Bütten geschöpft; wenn der flüssige Zeug darinnen trokken geworden ist, macht er eben so viele Bogen Papier aus. Ueber die Formen werden noch Rahmen von eben der Größe gelegt; diese bestehen lediglich aus vier Leisten, und werden der Dekkel der Form genannt. Dieser Deckel macht einen Rand oder eine Erhöhung um die Form herum, und hält den flüssigen Zeug ab, über die Ränder zu fliessen. Ausser den Formen hat man auch noch sogenannte Filze, Stücken von wollenem Tuche, die über jedweden Bogen Papier ausgebreitet werden. Wenn der Arbeiter die zu einem Stoß zureichende Anzahl von Bogen beysammen hat, schreitet man zum Pressen. Endlich hängt man den so formirten weissen Stoß Papier auf den Boden zum Trocknen auf. Die getrockneten Bogen werden hernach abgenommen, in große Stöße gelegt, und in das Magazin gebracht. Wenn nun das Papier zum Schreiben brauchbar gemacht werden soll, muß es geleimt werden. Der Leim hierzu wird aus Lederabgängen bey den Lohgerbern, Weißgerbern und Schlächtern, zubereitet. Das allerfeinste Papier wird mit Pergamentleim gesteift. Auf manchen Mühlen mischt man ein wenig Indig unter den Leim, wodurch das Papier eine gefälligere Farbe annimmt. Das geleimte und gepreßte Papier wird alsbald aufgehängt; hernach wird es geglättet. Nach dem Glätten schießt man das Papier aus, und untersucht genau, ob Flecken, Wolken, Flocken und dergleichen Mängel daran sind. Man nimmt weg, was man wegbringen kann; die erstere Art kömmt zum Ausschuß. Gut Papier, heißt man solches, wo die Blätter ganz und unbefleckt geblieben sind, welches weder sogenannte Castanien noch Wassertropfen u. d. hat. Der erste Ausschuß ist der, welcher Castanien- oder Wasserflecken hat, oder in welchem einige Flocken ausgekratzt worden. Mittlerer Ausschuß begreift die runzlichten oder krummgezogenen Bogen, ferner die, welche sogenannte Ziegenfüße haben, oder an den Rändern ausgezackt sind; so auch die dünnfleckigten, oder mit Kratzeisen durchrissenen Bogen, die zusammengeleimten, die eisen- oder leimfleckigten, und endlich die durchlöcherten. Der kurze Ausschuß besteht

aus

aus solchen, wo der Zeug zurückgeflossen, oder welche an den Seiten ausgezackt, folglich kürzer als die andern sind. Der geringste Ausschuß endlich enthält Bogen, von denen ein beträchtlicher Theil zerrissen, durchlöchert, oder sonst unbrauchbar ist. — Hierauf legt man alles in Bücher zusammen. Ein Buch Schreibpapier hat 24, Druckpapier aber 25 Bogen. Die Bücher legt man in Rieße zusammen, deren einer 20 Buch hält; so wie man die Rieße wieder in Ballen von 10 solchen Rießen bringt. Der Sorten des weissen Papiers sind vielerley. Nach der Größe theilt man es insgemein ein: 1) in Regalpapier, welches wieder in Superregal, so zu Landcharten und Kupferstichen dient, oder in ordinair Regal, unterschieden wird. Hierauf folgt 2) Medianpapier, welches ebenfalls in groß, mittel, oder klein — sortirt wird. Dieses hält das Mittel zwischen dem Regal- und ordinairen Papiere. 3) Ordinair Papier ist schlechter und wohlfeiler, als die vorige Sorte. 4) Cavalierpapier ist das kleinste unter allen diesen Arten, und wird bloß zum Briefschreiben angewandt. Ausserdem theilt man die Papierwaare nach ihrer verschiedenen Bestimmung in Schreibe- Druck- Pack- und Löschpapier oder Makulatur ein. Das Schreibpapier zerfällt wieder nach seiner unterschiedlichen Beschaffenheit in Notenpapier, welches dick ist, und zu musikalischen Schriften dient; in fein, mittelfein und ordinair Post- oder Schreibpapier; in Kanzleypapier, so zum Reinabschreiben, oder Conceptpapier, welches das geringste ist, und in Aemtern, Kanzleyen, auf Schreibstuben und Schulen am häufigsten gebraucht wird. Druckpapier ist das, so nicht geleimt worden, sondern durchschlägt, folglich bloß in den Druckereyen zu gebrauchen ist. Löschpapier oder Schrenz ist die schlechteste Art. Man braucht diese in Kramläden, Apotheken, u. s. w. zum Einwikkeln, Filtriren, &c. Ausser den vorgenannten Sorten giebt es auch noch andere, die unterschiedliche Bestimmung haben. So hat man färbige, bunte, gemusterte, Gold- und Silberpapier, Zuckerpapier, blaues Kantenpapier, Pergamentpapier, Franzpapier, u.d. Zu dem Zuckerpapier gebraucht man die gröbsten, schmutzigsten und dunkelsten Zeuge. Die braunen Packpapiere werden gar aus alten Fischernetzen und Tauen gemacht. Buntes, wie auch türkisches Papier, liefern

uns insonderheit Nürnberg und Augsburg in großer Menge zum Handel. Diese Gattung wird in der erstern Stadt von den sogenannten Papierern verfertiget. Von Tapetenpapieren sind zu Berlin, Potzdam, Dresden, u. s. w. Fabriken, die eine Menge dieser Waare zum Handel schicken. Auch die ostindischen Kompagnien bringen allerhand gemahlte Tapetenpapiere, insonderheit aus China, nach Europa. Jetzt bleibt noch übrig, die Pappe, einen wichtigen Artikel des allgemeinen Handels, anzuführen. Man unterscheidet diese in zwey Hauptsorten, nämlich in geformte, oder bloß geleimte Pappe. Zu der Materie der ersteren Art lassen sich alle Gattungen des Papiers, vornehmlich diejenigen anwenden, die zu sonst nichts zu gebrauchen wären, nicht weniger alle Abschnittsel der Buchbinder, Papiermacher, Kartenfabriken, kurz alle Arten von unnützen, gedruckten, beschriebenen, weissen oder bunten Papieren, alte zerrissene Pappen, u. s. w. Zu der zweyten Art hingegen wird Papier erfordert, das nach Verhältniß der Pappe, die man daraus machen will, und nach ihrer Bestimmung, grob oder fein seyn kann. Der Gebrauch dieser Waare ist sehr ausgebreitet, denn die Spiegelmacher, Kirschner, Kartenmacher, Hutmacher, Futteralmacher, Schuster, Pferdezeugverfertiger, ꝛc. können solche bey ihren verschiedenen Arbeiten nicht entbehren. Man verfertiget davon Modelle, womit die Medaillen abgedruckt werden, und nimmt sie zu allerhand erhabenen, zum Theil beträchtlichern Werken der Bildhauerkunst. Sogar die Kinderpuppen sind aus dieser Materie geformt, und machen, so gering sie auch Manchem vorkommen mögen, einen ansehnlichen Zweig des nürnberger Handels aus. Noch hängen davon die Papier-mâché-, englische Lackwaaren, u. d. ab. Eine der vorzüglichsten Anstalten dieser Art ist die Braunschweigische Kartonfabrik, wo allerley Zierathen, die zu Verzierung der Zimmer und Gemächer, Uhrgehäuse, Spiegelrahmen, Konsolen, u. s. w. dienen, verfertiget, und aufs feinste vergoldet werden, so daß man sie für aus Holz geschnitzte Arbeiten halten möchte. Ausserdem haben diese Sachen auch noch vor den aus Holz gebildeten den Vorzug, daß sie um die Hälfte wohlfeiler im Preis, und dabey nicht so zerbrechlich, als jene, sind. Man macht jetzt auch in großer Menge

lackirte Tabacksdosen, Theebüchsen, Tabakpfeiffenköpfe, Schachteln, Koffer, ja sogar Leuchter, Tische, Kronleuchter, Kutschen, und hundert andere artige Sachen, von Pappe, die hernach lackirt, gemahlt und übergoldet werden.

Uebrigens, ob wir gleich in Deutschland eine ausserordentliche Menge Papiermühlen zählen, indem Sachsen allein deren gegen 80 besitzt, die zum Theil recht gute Sorten von Schreib- und Druckpapier liefern, so wird doch bey weitem der größte Theil aus der Fremde zugeführt. Holland, Frankreich und Genua, vornehmlich die beyden ersteren Staaten, versehen einen ansehnlichen Theil der deutschen und angrenzenden Länder mit ihren Papierwaaren, und lösen dafür von uns jährlich große Summen. Indessen hat doch das holländische Papier den Fehler, daß es in den Falten gar leicht bricht. Man sehe übrigens den Artikel: Holländisches Papier, in diesem Wörterbuche an Ort und Stelle.

Unter die vorzüglichsten Papiermühlen in Deutschland, welche fast durchgängig eben so gute Waare, wie die Holländer, liefern, zählt man die zu Memmingen, welche zum Zeichen das Wappen mit dem halben Adler und ein Kreuz führen, die Papiermühle des Hrn. Kesferstein zu Krellwitz, oder Croelwitz an der Sale, die des Hrn. Offendorf zu Reinerz in der Grafschaft Glatz, die Eberhardtsche bey Harzgerada, die zu Wehrau, Wingendorf und Meffersdorf an der schlesischen Grenze in Sachsen gelegen, die zu Mögelsdorf bey Nürnberg, die Fichtenmühle bey Roth im Anspachischen, rc.

In Italien liefern, ausser Genua und Venedig, auch noch Colle und Spugna im Toskanischen eine ausserordentliche Menge Papier zum Handel. Genueser Papier ist ein sehr wichtiger Handlungsartikel, der häufig nach Spanien, Portugal, durch ganz Italien, in vielen Gegenden Deutschlands, und im Morgenlande rc. Absatz findet. Die Sorten dieser Waare bestehen: in carta fioretta, die feinste Sorte oder Postpapier, und carta ordinaria, welche um die Hälfte wohlfeiler im Preis gilt. Diese beyden handelt man nach Ballen von 10 Rieß. Endlich eine dritte Sorte, so auch carta commune genannt wird, ist die geringste unter allen, und wird nach Ballen von 24 Rieß gehandelt.

Das holländische Papier, welches Saardam und Amsterdam in ungeheurer Men-

ge nach unsern Seestädten, ganz Norden, u. s. w. liefern, bestehet in Royal- und Imperialsorte, Median, Briefpapier, pro Patria, mit dem venetianischen Wappen, und dergl.

Frankreich läßt in vielen von seinen Provinzen eine große Menge dieser Waare verfertigen, und führt solche nach Deutschland, Spanien, Portugal, Italien, Amerika, ꝛc. aus. Die zahlreichsten Institute dieser Art befinden sich in Vivarais, wo vortreffliches Papier in ausserordentlicher Menge gemacht, und weit und breit verführt wird; in Perigord, Auvergne, Angoumois, Limosin, Champagne, Bretagne, Beaujolois, Normandie, Poitou, Guyenne, Provence und dem Delphinate. Die Plätze, welche von Papierwaaren den ansehnlichsten Vertrieb haben, sind folgende: Angouleme an dem Charentefluß, das besonders den französischen Seestädten viel Mittelpapier liefert. Ambert hat in seiner Nachbarschaft über 60 Papiermühlen, die vortreffliche Sorten Druckpapiere verfertigen. Man unterscheidet hier die Waare in Bulle, papier fin, und Moyen. Sie wird am häufigsten zu Karten, Kupferstichen und Zeichnungen verbraucht. Annonay in Vivarais hat vier sehr große Anstalten dieser Art, wo nicht nur allerley Sorten Schreib- und Druckpapiere in ausserordentlicher Menge verfertiget werden, sondern die sich auch in jeder Rücksicht durch die Güte der Waare auszeichnen. Nach dem Urtheile der Kenner übertreffen die hiesigen Papiere die, welche die besten Fabriken in Holland liefern. Aus dieser Ursache macht Annonay die ansehnlichsten Versendungen an die ostindische Kompagnie, wie auch Spanien, Italien, vielen Gegenden von Deutschland, nach den Morgenländern, den französischen Kolonien, u. s. w. Die Güte des hiesigen Papierfabrikates soll theils von dem hiesigen vortrefflichen Wasser, theils von dem vorzüglichen Leime, und der sorgfältigen Behandlung in allen Stücken, herrühren. Die Mühlen zu Annonay liefern jährlich 5 bis 6000 Centner an verschiedenen Sorten Papiere. Jede Sorte wird von sechserley Feine gemacht. Die Sorten sind im Handel durch die Namen: Grand-aigle, Colombier, Colombier-carré, Aigle-carré, grand-Lion, Chapelet, petit-Chapelet, Soleil, petit-Soleil, Jésus, Capucin, Lombard, Demi-aune, Cornet, petit-Cornet, Etoile, Cavalier, grand-

grand-Raisin, Bâtard oder Carré, Ecu-Messel, Couronne, Couronne-Messel, Colbert, Telliere, pro Patria, Cartier, Cloche, ꝛc. unterschieden. Die meisten und gangbarsten wird man unter ihren Titeln in diesem Wörterbuche näher erklärt finden. Eine jede von den vorstehenden Gattungen wird noch nach ihrer Weisse in 5 oder 6 Sorten unterschieden. Z. E. die erste, (Papier fin) weiß oder blaulicht von Farbe, ist die vorzüglichste und theuerste; darauf folgt Moyen oder Mi-fin, Mi-Moyen, und zuletzt Bulle und Extrasse. Uebrigens kann Annonay seine Fabrikate auf dem Loirefluß sowohl nach den nördlichen Provinzen Frankreichs, als auch nach auswärts auf dem Ocean, verschiffen. Die Provinz Limousin hat ihre wichtigsten Papiermühlen in der Gegend von St. Leonard. Beaune in Bourgogne hat drey Papiermühlen, die ihrer guten Waare wegen im Rufe sind, und hier und dort in Frankreich, wie auch in der Schweiz, Absatz haben. Zu Bedarieux in Languedok sind ein paar solcher Anstalten, die häufig gute Waare liefern; nicht weit davon zu Clerac ist noch eine ähnliche. Die Stadt Bourdeaux treibt einen wichtigen Handel mit Périgordschem Papiere nach verschiedenen Gegenden des Reichs, und in die Fremde. Die Waare wird in erste, zweyte und dritte Sorte unterschieden, und gilt von 3 Livres 18 S. bis 4 1/2 Liv. im Preis. In der Gegend von Bergerac in Perigord sind 18 Papiermühlen, die eine große Menge dieser Waare nach den französischen Seestädten liefern. Das hier verfertigte Papier führt durchgehends zum Zeichen das Wappen der Stadt Amsterdam. Epinal in Lothringen führt eine Menge Papier aus, das die zahlreichen Papiermühlen, die in der Nachbarschaft befindlich sind, liefern. Einige hierunter, z. E. die, welche Hrn. Krantz zu Remiremont gehört, macht Papier, das dem holländischen völlig gleich ist. Morlaix hält Niederlage von den Papiersorten, die von 45 in Bretagne zerstreuten Papiermühlen verfertiget werden. Die hiesigen Papiere bestehen meistentheils aus gemeinen und guten Mittelsorten, die 18 Sous bis 5 Livres im Preis gelten. Sie gehen besonders nach Holland und Portugal. Nuits in Bourgogne hat drey ansehnliche Anstalten dieser Art, die viel und feines Post- und Schreibpapier liefern. Zu Rembervillers in

in Lothringen sind ein paar solcher, die ebenfalls Papier auf holländische Art machen. Um St. Michel im Herzogthum Bar zählt man deren ein Dutzend, die aber nur Druckpapier, graues Packpapier und allerhand Pappe verfertigen. Um Troyes in Champagne sind der Mühlen viere, wo alle mögliche Arten weisses Druck- und Schreibpapier, graues Papier, dunkelblaues Zuckerpapier, holländisches Postpapier, u. s. w. gemacht werden. Es wird viel davon verschickt. Alle diese Manufakturen bringen Frankreich große Summen von den Fremden ein. Spanien allein verbraucht jährlich viele tausend Ballen französisches Papier, und nach Schweden, Italien und Portugal geht auch eine grosse Menge. Ueberhaupt ist das französische Papier zum Drucke und zu Kupferstichen schicklicher, als das holländische, daher auch die Holländer selbst zu wichtigen Werken jenes vorziehen. In Frankreich unterscheidet man alles Papier überhaupt in dreyerley Hauptgattungen, nämlich in große, mittle und kleine. Die letztere enthält folgende Sorten: Petite romaine, Petit Raisin, oder Bâton royal, Petit nom de Jésus, und Petit à la main: Diese haben ihre Benennungen von den Zeichen, die sie führen.

Cartier, wird zu den Rükken der Kartenpappe angewandt.

Pot, gebraucht man, um damit die Figurseite der Karten zu belegen.

Couronne, führt gemeiniglich das Wappen des zeitigen General-Controleurs.

Telliere, das Wappen des ehmaligen Kanzlers le Tellier, und ein doppeltes T.

Champy, heißt man das Papier zu Bildern und Fensterrahmen.

Serpent, so mit einer Schlange bezeichnet ist, fällt ausserordentlich fein und dünne, und wird von den Fächermachern verbraucht.

Die Mittelsorten bestehen in: Grand Raisin simple, Carré simple, Cavalier, Lombard: Diese werden zu Drucksachen angewandt.

Ecu, oder Compte simple, Carré double, Ecu double, grand Raisin double, Couronne double: Diese Sorten nennt man: doppelte, weil das Papier noch einmal so dick, als das einfache, verfertiget wird.

Pantalon, führt zum Zeichen das holländische Wappen.

Grand Cornet, ist mit einem Posthorn bezeichnet.

Die größern Sorten sind: Grand Jésus, große und kleine

ne Lilien, Paternoster, Colombier, Grand Aigle, Dauphin, Soleil, Etoile: Alle diese Sorten haben den Namen von den Zeichen, die sie führen. Sie werden zu Kupferstichen, Landcharten, Handlungsbüchern, Plänen, Abrissen, u. d. verbraucht.

Grand Monde, ist die grösste unter allen den vorgenannten Sorten.

Ausser diesen, welche insgesammt weiß sind, liefern die französischen Papiermühlen auch noch in Menge: Graue, wie auch blaue Papiere zum Zeichnen. Graues Patronenpapier. Dergleichen stärkeres für Garköche (à Gargouche.) Blaues Zuckerpapier. Dergleichen feineres zu Umschlägen der Bücher und Hefte. Geleimte und auch ungeleimte Papiersorten, zum Einpacken der Strümpfe. Raisinpapier, geleimtes und ungeleimtes, zum Verpacken. Jésuspapier, und Carré, ungeleimtes, so zum Drucken unerheblicher Schriften gebraucht wird. Joseph, geleimte Sorte, wird verschiedentlich gefärbt. Joseph à soie, dient zum Einschlagen der Seidenbällchen. Mainbrune oder Trace, zum Körper der Spielkarten. Licorne, zu Umschlägen. Graues Demoisellepapier, ist Fließpapier, und wird in Frankreich von Lichtziehern zum Einwickeln ihrer Arbeiten gebraucht. Weisses dergleichen, dient zum Einpakken wollener Zeuge. Zweyerley Sorten brauner Packpapiere. Kamelotpapier. Makulatur, und noch einige andere.

Zum levantischen Handel liefern Frankreich, Genua und Venedig das benöthigte Papier. Das mit den 3 halben Monden wird zu Marseille gemacht, und ist in Ballen von 12 Rieß. Das mit der Krone kömmt aus einigen andern Gegenden in Provence, z. E. von Meyrargues bey Pertuis, Entraigues, und Malancenne, 7 Meilen von Avignon; diese Sorte ist dem venetianischen nachgemacht. Der Ballen oder Pack enthält 14 Rieß. Das mit dem kleinen Kreuz, oder Croisettpapier, ist in Ballen von 24 Rieß.

Die österreichischen Staaten haben hier und dort Papiermühlen, die nicht zu verachten sind, und besonders gute Mittelsorten liefern, aber an feinen Sorten Schreibpapier fehlt es ihnen größtentheils; von diesen wird viel über Triest aus der Fremde, besonders aus Holland und Genua, eingeführt. Böhmen hat dieser Manufakturen in vorzüglicher Menge und Güte, so daß es auch auswärts viel von dieser Waare absetzen kann.

kann. Eine der besten ist die zu Pensen im leutmeritzer Kreise. In Mähren ist nahe bey Iglau eine Papiermühle, welche Waare liefert, die der holländischen gar nichts nachgiebt. Zu Brüssel in den österreichischen Niederlanden macht man feines Schreibpapier, das dem besten ausländischen an die Seite gesetzt werden kann, u. s. w.

In Italien hat das Genuesische die zahlreichsten Anstalten dieser Art. Man zählt hier gegen anderthalbhundert Papiermühlen, die Spanien, Portugal, wie auch einen großen Theil von Deutschland, Italien und der Levante, mit Papierwaaren verlegen.

Der Papierhandel macht überhaupt einen gar wichtigen Zweig der allgemeinen Handlung aus, da bekanntlich aller Orten eine unermeßliche Menge Papier entweder zum Drucken, zum Schreiben, oder zum Einschlagen der Waaren, zu Tapeten, zu Karten, Buchbinderarbeiten, und dergleichen hundert andern Dingen, verbraucht wird.

Bey uns in Deutschland treiben Leipzig, Frankfurt am Mayn, Hamburg und Bremen den ansehnlichsten Handel mit Papieren allerhand Art; die beyden erstern vorzüglich mit Drucksorten, die andern mit Schreib- und Packpapieren.

Der Ballen Papier hält 10 Rieß oder 200 Buch; aber doch mit einem Unterschiede in der Anzahl bey Druck- oder Schreibpapieren. Bey den Druck- oder ungeleimten Papieren hält das Buch 25, das Rieß 500, und der Ballen also 5000 Bogen, welche zusammen in einen Pack gebunden werden. Bey dem Schreib- oder geleimten Papiere hingegen hält es nur 24 Bogen, und da es Rießweise zusammengepackt wird, so wird, wegen der Emballage, an dem obersten und untersten Buche noch ein Bogen abgebrochen, so daß das Rieß nur 478, und der ganze Ballen 4780 Bogen hat.

Bey den ausländischen, z. E. holländischen und französischen, sind auch noch bey jedwedem Rieß zwey Buch Ausschuß, oder etwas schlechtere und fehlerhafte Bogen, befindlich.

In Seefracht rechnet man 8 Ballen Papier für die Tonne.

Papierblume, s. Strohblume.

Pappel, Populus, eine Art Bäume von dem Geschlechte derer, welche ihre männlichen und weiblichen Blumen auf verschiedenen Stämmen tragen. Es giebt hiervon dreyerley Hauptsorten.

Die

Die Schwarzpappel, Saarbaum, auch Albern, Populus nigra: von dieser kömmt unter dem Titel: Schwarzpappel, das Mehrere vor; so wie von der weissen, Weißalber, Populus alba, unter dem Titel: Aspe. Die dritte und letzte, Zitteraspe, Populus tremula, soll unter diesem Namen beschrieben werden. Aus den Augen der Pappeln, oder deren Knospen, wird das bekannte Pappelöl, Oleum populeum, verfertiget, welches in der Arzney seine Anwendung findet.

Pappelstrauch, Viburnum Lantana *L.* 384., eine Heckenstaude, die bey uns in Deutschland in verschiedenen Gegenden, meistentheils auf trockenen warmen Hügeln und erhabenen Feldgebüschen angetroffen wird. Sie erreicht eine Höhe von 4, 6 bis 10 Fuß. Der Stamm hat eine aschfärbige, etwas runzlichte Rinde. Die Blätter sind eyförmig zugespitzt, am Rande ungleich sägenartig gezähnt, oberwärts dunkelgrün, unterwärts aber bleichgrün, mit einem mehlartigen Beschlage, und werden, ehe sie im Herbst abfallen, roth. Das Holz ist weißlicht, mit einer weiten Markröhre versehen, zwar nicht sonderlich stark, doch aber fest und biegsam, daher solches seine, sehr zähe Bände zu kleiner Böttcherarbeit abgiebt. Aus den jungen und geraden Schössen werden die langen polnischen oder türkischen Tabakpfeiffenröhre verfertiget. Die Rinde der Wurzel und des Stammes giebt durch das Sieden im Wasser, und nachmalige Einweichen in der feuchten Erde, einen Vogelleim zum bekannten Gebrauch. Die Blätter und Beeren, mit saurem Weine, werden in der Medizin zu Gurgelwasser und dergl. gebraucht.

Pappelkraut, Malva, ein Kraut, das bey uns theils wild wächst, theils auch in den Gärten gezogen wird. Jenes hat einblättericht reguläire fünfmal eingeschnittene Blumen, und vielen unbedeckten Saamen. Man verstehet aber unter dieser Pflanze sowohl die rundblätterichte Sorte, die Hr. v. Linnee unter 969. 2 T. aufführt, und in Deutschland bald schlechtweg Pappel, bald Gänsepappel, Käßpappel, Hasenpappel genannt wird, als auch die Roßpappel, wilde rothe Pappel, St. Johannispappel, Malva sylvestris *L.* 969., und nach Hrn. Prof. Spielmann führen auch die pariser Apotheken unter dem Namen der Malva die Lavateram arboream, *L.* 972., mit kleinen Blumen. Jene

erstere hat eine weisse lange ästigfasriche, schleimige, süßliche und holzige Wurzel; ist eine beständige Pflanze mit jährlichen Stengeln, ohne Geruch. Die Pflanze wird statt der Althäe, wo diese mangelt, gebraucht. Wurzeln, Kraut und Blumen, ja auch zuweilen der Saame, werden zur Medizin angewandt.

Paradiesapfel, s. Adamsapfel.

Paradiesholz, s. Aloesholz.

Paradieskörner, s. Cardamome.

Paradiestrauben, oder **Rosinen**, eine vortrefliche Gattung Weintrauben und Rosinen, die um Bologna im Kirchenstaate gewonnen wird.

Paradiesvogel, avis paradisiaca oder manucodiata, ein vortreflich schöner und bunter Vogel, von der Größe eines Staars, der auf den moluckischen Inseln in Ostindien, vornehmlich auf der Insel Dschilolo, den papuischen Eylanden, und auf Neu-Guinea, angetroffen wird. Es giebt ihrer nach den Berichten der neueren Reisebeschreiber und Naturkundigen siebenerley Arten, die sich alle durch ihre schönen Federn vor anderm Geflügel auszeichnen. Die Indianer fangen sie mit Vogelleim, oder in Schlingen, zum Theil schiessen sie solche auch mit stumpfen Pfeilen. Die etwa noch leben, tödten sie, schneiden ihnen die Füße ab, nehmen sie aus, trocknen sie nachher, oder räuchern sie mit Schwefel, u. d. Die Holländer führen diese ausgestopften Bälge nach Persien, Surate und verschiedenen andern Gegenden in Ostindien, wo sie solche mit artigem Gewinne an die Reichen unter den Einwohnern verhandeln. Diese gebrauchen sie zu Federbüschen auf ihre Turbane, die Mützen der Kriegsleute, zu Feldzeichen, u. s. w. Was von diesen Vögeln nach Europa gebracht wird, will aber nicht viel bedeuten; ihr Gebrauch ist da bloß auf die Naturaliensammlungen eingeschränkt.

Paragone, in Italien ein sehr glatter und harter Marmor, so kohlschwarz von Farbe ist, und zu allerhand Bildhauerarbeiten angewandt wird. Auch sehe man unter: Corallen.

Paraguaykraut, eine Pflanze, die in einigen Gegenden von Südamerika häufig wächst, deren Gebrauch sich aber bloß auf die spanischen Kolonien in diesem Lande einschränkt. Es ist das Blatt eines mäßig großen Baumes, Caa genannt, dessen Geschmack den Pappeln

nahe

nahe kommt, und das in der Gestalt dem Pommeranzenblatt gleicht. Die spanischen Amerikaner sind von dem Vorurtheil eingenommen, daß in diesen Blättern ein unfehlbares Hülfsmittel wider alle mögliche Uebel enthalten sey, daher werden sie in großer Menge nicht nur nach Peru, Tucuman, rc. verführt, sondern man schickt sie zuweilen bis ins Hauptland. Die Arroba wird mit 7 bis 8 Pesos bezahlt. Die Art und Weise, wie die Spanier und Eingebohrnen des Landes den Paraguaytrank, oder Thee, der auch sonst den Namen Mathe führt, zubereiten, ist ohngefähr diese: Man nimmt das pulverisirte Kraut, wirft es in ein Gefäß mit siedendem Wasser; dieß wird durch ein Tuch geseihet, ein wenig Zitronsaft und Zucker hineingethan, und so durch ein Röhrchen eingesaugt. Die Gewohnheit thut hier auch das, was man in andern Ländern bey verschiedenen Genußmitteln bemerken kann; sie giebt zum Misbrauch vielmals Anlaß. Das Paraguaykraut zieht, wenn es mit Uebermaaß genossen wird, alle Uebel herzu, die hitzige Getränke nach sich zu ziehen pflegen. Es wird übrigens getrocknet und in Pulver zerrieben, verführt. Man schätzt vorzüglich die Art, welche im Osten von Paraguay gewonnen wird. Von Assomption aus, dem vornehmsten Ort in Paraguay, wie auch von Villa ricca, und in neuern Zeiten vorzüglich von Cueuguali, 50 Meilen oberhalb Assomption, wird der stärkste Handel hiermit getrieben. Nach einigen Jahren verliert dieses Theekraut seine Kraft und anfängliche Lieblichkeit, so daß es nicht lange aufbewahrt werden darf.

Paralysiaca, s. Primeln.

Parangon, diesen Beynamen giebt man den Diamanten, Rubinen und andern kostbaren Steinen, wie auch Perlen, wenn solche von ungewöhnlicher Größe sind.

Parapluie, ein Schirm wider den Regen, der von Taffet, rohem oder gefärbten Leinen, Wachsleinwand, u. d. gemacht wird, und den ich hier nicht weiter beschreiben will, da er allenthalben bekannt ist.

Parasol, Schirm wider die Sonnenhitze, von dem das nämliche gilt, das im vorstehenden Artikel gesagt worden.

Parat, zu Hamburg, ein einfärbiger schwarzer Zeug, der besonders zu sogenannten Regenmänteln für Frauenzimmer verbraucht wird. Dieß sind eigentlich Ueberdecken, die sie umnehmen,

wenn sie zur Kirche gehen. Man hat dieser Zeuge sowohl seidene als auch wollene, und diese und jene werden wieder in verschiedene Sorten unterschieden.

Parcapus, s. Porcosstein.

Parcous, s. Roussillonweine.

Pardelfelle, sind Felle von Tigern, die uns Asien zum Handel liefert. Sie sind auf dem Rücken falb, am Bauche und an den Füssen weiß, und durchgängig mit kleinen runden Flecken bestreut. Man ziehet sie von Orenburg.

Parder, s. Tiger.

Pareira brava, Cissampelos Pareira *L.* 1473., Caapeba, Butua, amerikanische oder brasilianische Grieswurzel, sind zweyerley holzige Wurzeln, von einem dauerhaften, holzigen, steigenden Rankengewächse, das in Brasilien und Neuspanien zu Hause ist, und da im sandigen und andern schlechten Boden gut fortkömmt, und sich durch die kriechenden Wurzeln ausserordentlich vermehrt. Unter den Wurzeln der Pareira brava finden sich schwache, auch sehr große holzige Stücken, worunter die erstern dünne, lockere, schwammige, eines Daumens dicke Wurzeln von der noch jungen im stärksten Wachsthum stehenden Pflanze sind, und eine rauhe, dünne, ins Schwärzliche fallende Rinde haben. Die starken, armsdicken und langen holzigen Stücken, welche aber ohne Löcher und Wurmmehl seyn müssen, werden von der alten ausgewachsenen Pflanze genommen, welche sich, ohne so stark zu ranken, ihrer Steifigkeit halber selbst aufrecht halten kann. Diese letztern festen und holzigen haben äusserlich eine dunkle Eisenfarbe, und einen blaßgelblichen Kern, der zum Theil mit dem übrigen ringlichen Holze aus dem Dunkelbraunen ins Blaßgelbliche spielet. Beyderley Wurzeln sind ohne Geruch. Sie haben einen süßlichen, doch scharfen Geschmack, und werden in der Medizin gebraucht.

Parfumirte Waaren, sind von mancherley Art, und bestehen theils in allerhand wohl- und starkriechenden Wässern, Oelen und Geistern, theils in Sachen, die mit dergleichen wohlriechenden Dingen angemacht worden. Solche sind nun besonders parfumirte Seifenkugeln, Puder, Pomaden, Tabak, Bänder, Schminke, Handschuhe, u. dgl. Mit solchen parfumirten Sachen treiben Grasse, Grenoble, Paris und mehrere Städte in Frankreich, Neapel, Mayland, Bologna und Genua in Italien, einen starken Handel. Cette, Montpel-

lier und Bourdeaux führen eine ungeheure Menge Eau de la Reine d'Hongrie, Eau deLavande simple und Magistrale, Eau sanspareille, Eau vulneraire, Eau des Carmes oder Eau de Melisse, Eau de Thin, Eau de Pompadour, Eau de Millefleurs, Eau de Potpourri; Eau de Luce, Eau d'oeillet, Quintessenzen, u. s. w. aus. Grasse liefert sehr viel wohlriechende und parfumirte Toiletten, Schachteln, Büchsen, Dosen und dergleichen Galanterien nach Paris, den übrigen französischen Städten und ins Ausland. Die wohlriechenden Wässer werden nach dutzend Flaschen von einer gewissen Größe, das ungarische Wasser nach ganzen Kisten von 35 Viertelflaschen, oder von 18 halben Flaschen, die Essenzen und Oele Pfundweise gehandelt. Man macht diese Artikel auch bey uns in Deutschland, z. E. zu Schneeberg, Quedlinburg und anderwärts mehr, nach.

Parietaria, s. Glaskraut.

Parisgen, s. Schuhe.

Parisienne, in Frankreich, eine von den kleinsten Gattungen der Buchdruckerlettern.

Pariskraut, Sternkraut, Einbeer, Wolfsbeer, Wandkraut, Vitraria, Paris herba, ein Kraut, das in dicken und feuchten Wäldern wächst, und runde glatte Stengel hat, an deren Spitzen vier, auch wohl mehr Blätter ansetzen. In ihrer Mitte sitzt eine grüne gestirnte Blume, welche zuletzt eine schwarze mit weissen Saamen angefüllte Beere bringt. Die Blätter davon braucht man in den Apotheken.

Parius lapis, s. Marmor.

Parmesan-Käse, heißt man eine vortrefliche Gattung fetter und schmackhafter italienischen Käse, die besonders in der Gegend um Lodi im Mayländischen verfertiget wird, und in großer Menge in ganz Italien und überall in der Fremde Abgang findet. Die Italiener selbst sind davon solche Liebhaber, daß sie diesen Käse, gerieben, an die Fleischsuppen, gekochten Breye, Mehlspeisen und andere Gerichte thun, und daß selten eine Mahlzeit gehalten wird, wo nicht Käse aufgetischt würde. Es giebt dessen dreyerley Arten, nämlich Formaggio di forma, oder Käse in großen Formen, wie runde Schleifsteine gebildet, die wenigstens einen halben Centner im Gewicht halten; und Robiole und Robiotini. Der Artikel wird seiner Güte wegen weit und breit verführt. Man muß ihn in reinlichen und temperirten Orten verwahren; dann kann er Jahre lang sich halten, besonders wenn

der

der Käse nicht angeschnitten, sondern noch ganz ist.

Parracals, sind baumwollene ostindische Zeuge, die die dänische asiatische Gesellschaft nach Europa zu Verkauf bringt. Sie sind 6/4 bis 1 Elle und 9/16 nach kopenhagener Maaß breit, und eilf bis zwölftehalb solcher Ellen lang.

Parterre, ein seidener, ungefähr damastartig gewebter Zeug, der auch sonst Raz de Sicile genannt wird. Er führt den erstern Namen, weil er mit bunten Blumen wie ein Blumenbeet im Garten geziert ist. Die beste Art dieser Gewebe liefert Frankreich, die schlechtere Holland, insonderheit Harlem und Amsterdam. Die holländischen sind nicht von lauter feiner Seide, sondern mit Floret eingeschlagen. Der Zeug ist mehrentheils zwey- oder dreyfärbig. Seine Breite ist 7/8 leipziger Elle, die Länge 60 bis 80 Ellen. Er war vor Jahren mehr Mode, als jetzt. Die Stücke sind, wie beym schweren Damast, auf Brettchen aufgerollt.

Parthenium, s. Mutterkraut.

Parrucke, Parrücke, oder Parruque, bekanntlich ein auf verschiedene Art gebildeter Kopfaufsatz von fremden Haaren, welche an einem Netze oder Gewebe so angeheftet sind, daß man sie für eigene Haare halten könnte. Man macht solche nicht nur von Haaren der Menschen und Thiere, sondern auch von Seide, Baumwolle, Zwirn, Wolle, u. d. Wir wollen uns jedoch dabey nicht aufhalten, indem sie den eigentlichen Handel nur wenig angehen.

Parucken- oder Perrukkenbaum, s. Fustetholz.

Parusnoe Polotno, s. Segeltuch.

Passa, im italienischen Handel heißt man Uva passa, die Corinthen oder kleinen Rosinen. Beym Korallenhandel giebt man diesen Beynamen einer Art Grossezza oder großkörnichter rother Korallen.

Passa-Perle, zu Livorno ein sehr dünner Cardendrath, den die Holländer zuführen.

Passarillas da Sol, in Spanien, die besten blaulichen Rosinen, die an der Sonne getrocknet sind, indem man den Stengel, wenn die Trauben meist reif scheinen, halb durchschneidet, so daß die Traube zwar hängen bleibt, aber doch kein Saft weiter hineindringen kann.

Passarillas de Lexia, heißt man die spanischen Rosinen, welche, wie um Alicante geschiehet, in eine Lauge aus der Asche der vom Beschneiden des Weinstocks aufgehobenen Ranken gelegt worden. Die Haut der Traube berstet hiernach von allen

Seiten,

Seiten, der Saft aber dringt heraus, und verhärtet sich in der Luft. Zuletzt werden sie zum Trocknen in der Sonne aufgehangen. Diese Rosinen werden am stärksten nach den nordischen Gegenden von Europa ausgeführt.

Passarine, in Italien, eine Gattung Weinbeeren oder Rosinen, die zwischen Narni und Terni im Kirchenstaate gezeugt wird.

Passastremo, s. Corallen.

Passato, heißt man zu Genua den alten Blättertabak.

Passefin, s. Bänder.

Passegrandes, s. Bettdecken und Couvertures.

Paßhanf, s. Hanf.

Passoline, in Italien die kleinen Rosinen.

Passulæ, s. Rosinen.

Pasta, s. Maccaroni u. Nudeln.

Pastel, Isatis vulgaris, ein färbendes Kraut, oder Waidart, so besonders in einigen Provinzen Frankreichs, auf den azorischen Inseln, und in einigen andern Ländern häufig gewonnen wird. In Frankreich bauet man die Pflanze in großer Menge in Languedok. Man säet den Saamen im Februar oder März. Die Blätter der Pflanze gleichen dem Wegerich. Die Gegenden, wo man diesen Artikel am häufigsten bauet, sind um Toulouse, St. Papoul, Mirepoix, Lavaur und Alby. Seit einiger Zeit legt man sich auch bey Genf auf diesen Anbau. Man gewinnt von dieser Pflanze insgemein des Jahrs vier Erndten, doch auch manchmal fünfe bis sechse; indessen schätzt man nur den Pastel im Handel, der von den vier ersten Sammlungen zu Markte gebracht wird. Der von der fünften giebt schon eine schwache Farbe, der aber von der sechsten, Marouchin, ist schlechterdings zu verwerfen. Wenn die Blätter der Pflanze ihre gehörige Reife erlangt haben, sammelt man sie, läßt sie vorher einige Zeit welk werden, hernach schafft man sie nach der Mühle. Wenn sie gemahlen worden, läßt man sie in Haufen acht oder zehn Tage lang liegen, hernach formt man sie in runde Kugeln oder Brodte, die hier zu Lande Coques oder Coquaignes heißen, und läßt solche im Schatten auf Hürden oder hölzernem Gitterwerk trocknen. Hernach wird der Pastel von neuem mit großen hölzernen Keulen zermalmet, und dabey immer mit faulem Wasser angefeuchtet. Dieß wird vier Monate lang, zusammen wohl an die vierzig Male wiederholt, bis die Waare ihre gehörige Vollkommenheit erreicht hat. Endlich packt man sie in Ballen,

hebt sie auf, oder verschickt sie. Der alte Pastel wird für vorzüglicher gehalten, als der neue und frische. Er kann aber über zehn Jahr lang liegen, ohne etwas von seiner Kraft zu verlieren. Der beste Pastel giebt eine sehr dunkle blaue Farbe, die fast ins Schwärzliche fällt. Auf Wolle giebt er ausser einer schönen Purpurfarbe, auch ein gutes Gelb. In der Medizin wird die Pflanze unter die antiscorbutischen Mittel gezählt, und in dieser Absicht angewandt. Zu Amsterdam unterscheidet man die Waare in zweyerley Sorten, nämlich in die mit dem Kamme, und die, welche mit dem Rade bezeichnet ist; beyde werden Tonnenweise gehandelt. Pastel-bour, oder Pastel-bourdine, heißt man in Frankreich eine wilde Art mit rauhen Blättern, die nur im Aeussern, aber nicht in der Güte der rechten gleicht. Der beträchtlichste Handel mit diesem Artikel wird zu Alby und Toulouse getrieben, von welchen Oertern man ansehnliche Parteyen nach allen Gegenden des Reichs verführt. Der von Toulouse wird für den besten gehalten. Die Waare ist in Körben oder Cabassen, oder auch Ballen, wo immer 4 solcher, jedweder zu 56 Pfund im Gewicht, zusammengepackt werden. Bey Schiffsbefrachtungen rechnet man 8 Ballen Pastel auf den Tonneau.

Pastelfarben, nennt man allerhand Farbmaterialien, die mit Kreide und Gummiwasser zu einem Teige gemacht, hernach fein abgerieben, und zum Gebrauch für Mahler zubereitet worden sind. Der Artikel wird von Mahlern, Zeichnern und andern Künstlern zu ihren Arbeiten auf Papier gebraucht. Die Farbensorten, welche dazu am vorzüglichsten dienen, sind: Vermillon, florentiner Lack, Carmin, Blutstein, Braunroth, Berlinerblau, Berlinerroth, Indigo, Ultramarin, Smalte, neaplisch Gelb, Orpiment, Ockererde, grüne Erde, Umbraerde, Bleyweiß, Kremserweiß, Elfenbeinschwarz, u. dgl. Eine der besten Fabriken in diesem Fache ist die des Hrn. August Ludwig Pfannenschmidt zu Hannover, wo man die Waare in 160 Sortimentern verschiedener Farben haben kann.

Pasten, sind Kunstwerke von Glas, gebrannter Erde, und andern Zusammensezzungen, Abdrücke von alten geschnittenen Steinen, Medaillen und Münzen, die nicht nur von einzelnen geschickten Künstlern hier und dort verfertiget werden, sondern

dern wovon es auch, besonders in England, ansehnliche Fabriken giebt, die die Arbeiten ins Große treiben. Eine von solcher Art ist die des Herrn Wedgwood zu London. Sie liefert uns dreyerley Gattungen Masse, alle Arten von alten, tief und erhaben geschnittenen Steinen, und zwar so, daß die Figuren in diesen weit schärfer sind, als in den Glaspasten. Man kann solche als Siegel- und Ringsteine, wie auch als Schmuck gebrauchen. Man hat von sehr vielen Antiken, die sich in England befinden, solche Pasten verfertiget, wovon das Stück einen englischen Schilling, mit der vergoldeten Einfassung aber fünf Schill. kostet. Ferner, Basreliefs nach Antiken, oder im Geschmack derselben, von 2 bis 18 Zoll im Durchmesser, als Medaillone, Cameen, Gemählde, u. d. Hierunter befinden sich die Tänzerinnen und andere Figuren aus den Herkulanischen Sammlungen. Diese sind theils aus der Komposition, welche man in der Fabrik schwarzen Basalt nennt; man giebt ihm das Ansehen, als wenn es alter Bronze wäre. Auch macht man welche aus einer andern Masse, mit encaustischem Grunde. Die Preise sind, nach Verhältniß der Größe und Schönheit der Stücke, verschieden. Alte Köpfe in erhabener Arbeit aus diesem schwarzen Basalt, römische Köpfe, die ganze Folge der römischen Kaiser, nicht weniger verschiedene neue Köpfe, kosten das Stück einen Schilling. Die römische Geschichte in Medaillen nach Dassier, eine Folge von 60 Stücken, von welchen jedes nicht höher als 6 Pence zu stehen kommt. So hat man auch die Folge der Päbste, und die der englischen Könige, ebenfalls nach Dassier. Einzelne Stükke kosten 6 Pence, aber wer die ganze Sammlung nimt, bezahlt das Stück nur mit 3 Pence. Von der Gattung, welche Basalt heißt, und wie alter Bronze zubereitet wird, verfertiget man in dieser Fabrik Büsten und kleine Statuen, und zwar von wenigen Zoll bis zu zween Schuh. Ferner, Lampen und Leuchter nach antiken Formen, die auch ganz sicher gebraucht werden können. Der Preis der Lampen steigt, nach Verhältniß der Kunst, Schönheit und Größe, von 2 Schill. bis auf 8 Guineen. Ueberdem verfertiget man da Theetöpfe mit hetruscischen und griechischen Zierathen, im Preis von 6 Pence bis auf 12 Schilling. Dergleichen Blumentöpfe, zu 6, 7, 10,

12 bis 18 Schill. Große Vasen nach neuerm Geschmack, wovon ein ganzer Satz 2, 3, 4 bis 6 Guineen gilt. Alte Vasen und Urnen mit erhabenen Bildern, von schwarzer Masse. Endlich allerley hetruscische Gefäße, Schaalen, und dgl. die von den vorzüglichsten Sammlungen abgeformt worden, u. s. w.

Pasternack, Pastinack, Pastinaca, Staphylinus, wächst wild, und wird auch in Gärten gezogen. Jener, der auch: wilde Mohrrüben, Daucus germanicus, genannt wird, liefert einen Saamen, der in Medizin wider Verstopfung der Eingeweide dient. Die zahme Art besteht aus 2 Sorten, nämlich langen und gleichen Pastinackwurzeln, und runden mit dicken Köpfen und kleinen Schwänzen. Von diesen wird ebenfalls der Saame in den Apotheken, die Wurzeln aber in der Küche gebraucht.

Pastremens, heißen die zu Konstantinopel etablirten Franzosen die türkischen Ochsen- und Kühhäute vom ersten Schlage, oder die im Winter fallen. Sie sind immer besser und theurer, als die, so vom Junius bis in den November abgezogen werden. Man heißt sie auch premiers couteaux.

Patates, eine eßbare Knollenfrucht, die aus Amerika stammt, und den Erdäpfeln oder Kartoffeln gleicht, aber süßer von Geschmack ist. Spanien, vornehmlich Gallicien, zeugt die Gattung in großer Menge. Man giebt aber den Patates, welche um Velez Mallaga wachsen, braun von Farbe und länglicht von Gestalt sind, den Vorzug. Sie werden im Lande und auch auswärts häufig verthan. Man bringt davon insonderheit nach den deutschen Seestädten, nach Hamburg, rc., und handelt die Waare nach Pfund.

Pate, in Neuspanien und Peru, die silbernen Barren, welche ungestempelt durch Schleichwege ausgeführt werden. Es ist zwar ein sehr streng verbotener Artikel, der aber doch in großer Menge zum Handel kömmt.

Patelet, s. Morue.

Patellæ, s. Muscheln.

Paternoster, Rosarien, Rosenkränze, franz. patenôtres, chapelets, it. Corone oder Rosarj, sind angefädelte Schnüre von Kügelchen unterschiedlicher Größe, nach welchen die Glaubensgenossen der römischen und griechischen Kirche die Paternoster und Avemaria zu beten pflegen. Es giebt große sogenannte Psalter- und auch kleinere Rosarien. Jene enthalten eine gute Anzahl Kügelchen mehr.

Sie

Sie werden von Bernstein, Lapislazuli, Coccos, Krystall, Elfenbein, Schildpatt, Korallen, Knochen, Rosen- Orangen- Cedern- Buchsbaum- und anderm wohlriechenden Holze, u. s. w. verfertiget. Sie bestehen aus 55, 63, auch wohl mehr Kügelchen, die sich unten mit einem Kreuz, einer Medaille oder Reliquie schliessen. Der Handel mit dieser Waare ist in katholischen Ländern, besonders an Wallfahrtsörtern, sehr beträchtlich. So wird z. E. mit den Chapelets von St. Claude, von Marseille, wie auch Saumur in Anjou, ein ansehnlicher Handel nach verschiedenen Gegenden in Frankreich, Spanien und Italien getrieben. Man rechnet, daß jährlich 4 bis 500 Ballen von St. Claude nach Marseille kommen. Saumur hat Fabriken solcher Art, die einigen tausend Menschen Arbeit und Brod geben. Ein gleiches ist der Fall mit Bagno im Toskanischen. Bey uns in Deutschland setzt Augsburg viel davon in Bayern, im Oesterreichischen, in Tirol, Italien, Polen, u. s. w. ab. Zu Brünn und Olmütz macht man in großer Menge eine Art hölzerner Rosenkränze, deren Kügelchen gleichsam zwey Rosen vorstellen. Man drehet solche aus dem festen, weiß- oder grünlichgelben Mistelholze, das auf den Tannenbäumen, besonders auf dem Wienerwalde, erwächst. Eine andere Art geben die Steine aus den Früchten des Paternoster-baums, Azedarach. Wegen Paternoster, einer gewissen Sorte Flachs, beliebe der Leser den Artikel: Flachs, nachzuschlagen.

Patins, im französischen Handel die Schlittschuhe.

Patissoies, sind chinesische, theils glatte, theils broschirte seidene Zeuge, welche die französische ostindische Kompagnie nach Europa zu Verkauf bringt.

Patoles, eine Gattung leichter seidener ostindischen Zeuge, die mit allerhand Mustern und Figuren bedruckt oder bemahlt werden. Sie kommen vornehmlich von Surate. Die Holländer treiben hiermit einen artigen Handel nach den sondischen Inseln und andern Gegenden dieses Welttheils. Die Einwohner gebrauchen solche statt der Pagnen zur Bedeckung des Leibes. Die Stücke halten gegen 4 pariser Stab, und sind 3 Viertel breit.

Patron d'Hollande, heißt man in Frankreich und den österreichischen Niederlanden eine Sorte Tischzeuge, die zu Tafeltüchern und Servietten angewandt wird. Jene

sind in Stücken von 28 bis 29 Stab, und 1 1/6 bis 2 1/3 Stab breit. Die aber zu Servietten halten 30 bis 31 1/4 Stab in die Länge, und 7/12, 3/4, oder 2/3 in die Breite. Die Preise sind nach der Feine der Waare unterschieden.

Patte, s. Papier.

Pattes & queues, heißt man in einigen Provinzen Frankreichs die schlechteste und kürzeste Sorte unter der Schaafwolle.

Pavame, s. Sassafras.

Pavana lignum, s. Sassafras.

Pavie, eine Gattung flächsener, auch wohl hanfener Tischzeuge, welche in Flandern und zu Caen in Normandie gewebt wird. Sie ist in Stücken von 48 franz. Stab, und 5/8 breit, so daß gerade 4 Dutzend Servietten daraus geschnitten werden können.

Pavillonetamine, sind wollene Etaminzeuge von allerley Farbe, die vorzüglich zu Leiden, und auch zu Wormerveer in Nordholland gewebt werden. Die aus dem erstern Orte halten 3/4 der braubanter Elle in die Breite, und 36 solcher Ellen in die Länge. Man hat deren besonders in ächtem Scharlachroth, in Weiß, Blau und Gelb. Sie werden zu Schiffsflaggen verbraucht, und gehen häufig nach Frankreich und Spanien.

Pavillonleinen, sind blau, weiß, gelb und roth gefärbte Leinen, die in großer Menge über Hamburg, Holland und England zum Handel kommen. Sie dienen zu gleichem Gebrauch als der vorhergehende Artikel.

Pautkas, eine Art ostindischer, theils weisser, theils gefärbter Kattune, wovon es unterschiedliche Sorten giebt. Pautkas whit, sind 2/3 eines Stabs breit, und 4 Stab lang.

Pautkas brown, rohe und ungebleichte, so breit wie die vorigen, und 5 St. lang.

Pautkas blou, sind nur 1/3 bis 2/3 Stab breit, und halten 5 bis 11 Stab in die Länge. Die Engländer bringen das meiste hiervon zu Markte.

Pavo, s. Pfau.

Payanne, eine Gattung roher und unzugerichteter Seide, die aus dem Neapolitanischen zum Handel gebracht wird.

Payas, heißt man zu Marseille eine Art levantischer Seide, die von Aleppo kömmt. Man giebt auch diesen Namen der gröbsten unter den Sorten Baumwollengarns, welche man aus dieser Stadt im Morgenlande zum Handel bringt.

Paxarete, s. Pajarete.

Peau de poule, ein seidener, dem Ansehen nach wie gestrickter Zeug zu Kleidern,

der

der in Frankreich, Italien, Krefeld, Holland, gewebt wird. Er ist 15/16, 1 1/4 bis 1 3/4 Ellen breit, und 70 bis 80 brabanter Ell. lang.

Pece-Spada, s. Schwerdtfisch.

Pech, Pix, fr. poix, it. pece, oder auch catrame, nennt man das Harz, so von Fichten, Tannen und andern harzigen Bäumen gewonnen wird. Wenn die Fichten, von 7 oder 8 Fuß hoch, von oben niederwärts gerissen, und die Rinde davon streifweise zwey Fingerbreit abgezogen wird, so fließt alsdann ein Harz heraus, wovon man in den Pechhütten, durch die sogenannten Pechler, das Pech sieden läßt. Nicht minder wird auch solches aus alten harzigen Bäumen, wenn diese abgehauen und übereinandergelegt worden, durch das Feuer in eigentlich dazu angelegten Hütten verfertiget, wie dieß hier und dort in Deutschland, besonders im thüringer Walde, Schwarzwalde u. a. geschiehet, aus welchen Gegenden eine große Menge Pech zum Handel gebracht wird. Das meiste und beste Pech liefern Schweden, besonders Finnland und Ostbothinen, und in Nordamerika die freyen Staaten, vorzüglich Neuengland, Nord- und Süd-Carolina, Neuyork, zum Handel. Schweden allein liefert jährlich 13 bis 14000, in manchen Jahren wohl über 20000 Tonnen Pech nach allen Gegenden unsers Welttheils, besonders nach Holland und Frankreich. Das schwedische wird im Handel mehr gesucht, als das amerikanische, und gilt auch höher im Preis. In Nord-Carolina ist es ein Hauptartikel unter den Ausfuhren, und geht in großer Menge nach Westindien und andern Gegenden. Zu Baltimore in Maryland wird diese Waare nach Tonnen von 220 Pfund netto gehandelt, und gilt 11 bis 12 Schilling. Rußland schickt ein Ansehnliches von diesem Artikel nach Spanien und Portugal. Holland treibt mit Pech einen ausgebreiteten Zwischenhandel; es holt ganze Schiffsladungen von Stockholm, Wiburg, Christianstadt, Goetheborg, u. s. w., und führt die Waare wieder andern Nationen zu. Man handelt da das Pech nach Last zu so und so viel Thalern Bankgeld; in Rußland nach Fässern von 8 Pud; zu Hamburg nach Last von 12 Tonnen in Kurantgeld. Dieser letztere Platz handelt insonderheit mit Christiansth Kron-Pech, welches die vorzüglichste Sorte, wie auch mit Märckischem und Stockholmischem Pech. Das

beste und reinste Pech wird im französischen Handel Galipod genannt, und aus diesem werden noch verschiedene Nebensorten zubereitet. Z. E. poix grasse, so auch poix blanche de Bourgogne, weiß burgundisches Pech, heißt, ist ein Galipod, das über dem Feuer geschmolzen, und mit Terpentinöl versetzt worden. Poix résine, heißt man eine andere Gattung Galipod, die stärker gesotten worden ist. Diese kömmt aus Marancin, und wird in großer Menge über Bayonne und Bourdeaux ausgeführt. Je trockener, weisser und reiner diese Waare ist, desto höher schätzt man sie. Poix noire, ist zu stark gesottener, eigentlich verbrannter Galipod, der unter währendem Sieden mit Theer vermischt worden. In Apotheken und Materialhandlungen werden bey uns geführt: das Colophonium, pix græca, hiervon sehe man diesen Artikel. Pix liquida, Spiegelharz, kommt meistens aus Holland; es wird zu Feuerwerken, auch manchmal zu Zugpflastern gebraucht. Pix navalis, Schiffpech, von diesem ist der gewöhnliche Gebrauch schon durch den Namen einleuchtend; es findet aber auch in der Medizin zuweilen Anwendung. Aus dem schwarzen Pech wird ein Oel destillirt, das seiner balsamischen Eigenschaften wegen in der Medizin verbraucht wird. Die Einwohner von Tirol treiben mit diesem letztern Handel nach vielen Gegenden von Europa.

Pechtmals, in der Türkey verschiedene Sorten Serviette: Die sogenannten Photas sind ganz von Seide, sehr groß, haben karmesinrothen Grund, blaue Randformen und kleine Striche von verschiedenen Farben; sie werden den Bräuten der Griechen, Armenier und Juden zur Badeceremonie verehrt.

Die von Cairo sind von weissem Leinen, mit seidenen Streifen und Rändern. Sie dienen zu Bart- und Waschtüchern.

Die dritte Sorte, Kirkkalems genannt, kommen von Salonichi. Sie sind von blauem Kattune mit schmalen Streifen von karmesinrother Seide. Man gebraucht sie zu Badetüchern. Es giebt große, mittle und kleine.

Pechtmals von der vierten Sorte sind von Leinen und Baumwolle, zwar nur grob, finden aber des wohlfeilen Preises wegen den häufigsten Absatz. Sie sind fast durchgängig blau von Farbe, auch ohne alle Seide. Sie dienen zu Badetüchern,

Pecten, Pectinites, s. Muscheln.

Pedicularis, s. Läusekraut.

Pediculus Elephantis, s. Anacardien.

Pedra de Cobra, s. Schlangenstein.

Pedra de Porcos, s. Piedra de Porco.

Pedro Ximenes, ein weisser vortreflicher spanischer Wein, der in der Gegend von Guadalcazar im Königreich Granada gewonnen wird. Er ist in Bottas von 53 1/2 Arroba.

Pelade, im französischen Handel die Wolle, welche nicht abgeschoren, sondern von den Häuten mit Kalk abgebeizt worden. Sie ist viel schlechter, als die andere, und deswegen den Strumpfwirkern, ꝛc. nicht erlaubt zu verarbeiten.

Pelams, Pelangs, oder eigentlicher Pelings, sind seidene glatte ostindische Zeuge, welche die holländische Kompagnie gerade aus Ostindien zu Verkauf bringt. Man holt sie aus China, und führt eine ziemliche Menge wieder nach Japan aus. Die Stükke halten vierzig Cobidos in die Länge, und sind einen und 3 Sechszehntheil breit. Das Stück gilt gewöhnlich bey den Verkäufen 17 bis 18 holländische Gulden.

Pelecinus, s. Beilkraut.

Pelle d'Abbacchi, im italienischen Handel das Pergament.

Pelisses, im französischen Handel allerhand Unterfutter von Pelzwerk unter Schlafröcke, Kleider, Kamisöler, und dergleichen.

Pelo d'oro e d'argento, in Italien, wie auch zu Wien, ꝛc., die Seide zu Gold- und Silbergespinnste.

Pelotage, heißt man die dritte Sorte der Vicunnawolle, welche aus dem spanischen Amerika zum Handel kömt. In Frankreich bedeutet es die geringste Sorte dieser Waare.

Pelote, ein Beyname der rohen und unzugerichteten Seide, die Messina liefert.

Pelseide, s. Seide.

Peltres, eine Art Segeltücher um Vitre in Bretagne, die 21 französis. Zoll breit sind.

Pelure d'oignon, s. Wein.

Pelzfutter, in Schwaben und einigen andern Gegenden Deutschlands, der wollene Frieß.

Pelzwaaren, Pelzwerk, Pelterey, Rauchwerk, darunter verstehet man allerhand Felle von Thieren, die von den Kirschnern, Baretmachern, wie man sie in Obersachsen, oder Buntfuttern, wie man sie in Niederdeutschland nennt, gar gemacht und zugerichtet werden, und so zu Muffen, Mützen, Unterfutter unter allerhand Kleidungsstücke, Bebrämungen, Ausschlägen, u. s. w. angewandt werden können.

können. Obgleich alle Welttheile Waaren zu dem Pelzhandel hergeben, so thut es doch vorzüglich der nördliche Theil von Asien und Amerika, daher auch der Haupthandel mit diesen Waaren in den russischen und kanadischen eingetheilt wird. Der Hauptmarkt des sibirischen Pelzhandels stellt sich zu Orenburg und Archangel. Von diesen beyden Plätzen gehet die Ausfuhr nach Kjachta und Zuruchaitu an der Grenze von China, zum chinesischen Handel; nach Taganrok am asofischen Meer, zum türkischen; nach Astrachan zum persischen, und nach St. Petersburg und Moskow zum europäischen Handel.

Nach Orenburg bringen die Bulgaren Biber- und Otterfelle zum Umtausch gegen ihre Bedürfnisse hin; die Kirgisen viel gemeines Pelzwerk, als Steppenwölfe, Steppenfüchse, kleine Füchse, wilde Katzen, und eine Menge theils noch ungebohrner Lämmerfelle, die oft noch schöner als die kalmuckischen auszufallen pflegen, und auch die größte Zahl im Pelzhandel dieser Art ausgeben. Das hauptsächlichste Pelzwerk aber, welches von allen den in Karavanen anlangenden asiatischen Handelsleuten hier umgetauscht wird, sind graue und schwarze fein gekräuselte bucharische Lämmerfelle, feine getiegerte Katzenfelle und Tigerfelle.

Nach Orenburg ist ein Hauptmarkt für den Pelzhandel die Stadt Irbit. Seit der russisch-kaiserlichen Ukase vom Jahr 1753, durch welche die innern Zölle abgeschaft wurden, hat sich dieser Ort zu einer beträchtlichen Handelsstadt emporgeschwungen. Man bringt dahin, und zwar aus den weitentlegensten Landschaften Sibiriens, Marder, Zobel, Hermeline, Grauwerk, Steinfüchse, Wölfe, Füchse, Fischottern, Vielfraße, Biber- Elend- und Rennthierfelle. Mit eben solchen Waaren finden sich auch die woguliſchen und die Einwohner von Beresʒow ein. Die orenburgische Linie versorgt diesen Markt, ausser andern Waaren, mit Schaaf- und Lämmerfellen, und Tulupen oder Pelzschlafröcken. Andere angesehene Rauchhändler führen ihre Waaren aus Sibiriens Landschaften nach Kjachta zu, oder auch unmittelbar nach Moskow.

Auch zu Mangasea in Sibirien selbst ist ein starker Markt für den Pelzhandel. Alle Völker, die den ganzen Winter an den Nischnaja Tunguska, und in der untern Gegend des Jenisei,

nām-

nämlich an dem Kureika, Chantaika, Dudina, und andern Bächen und Flüssen mehr, ferner an dem Chatanga, und westlich an dem Tas und Ob und den darein fallenden Gewässern ausgehen, kommen dahin, um ihr Pelzwerk mit Vortheil und im Großen abzusetzen. Die meisten Artikel, die sie hieher bringen, sind Zobel, weisse und blaue Füchse, junge Füchse, weisse Wölfe, Bärenfelle, insonderheit weisse oder Seebären, junge Bärenfelle, Vielfraße, gemeine, auch zuweilen schwarze, und graue Füchse.

Bärenfelle heißt der russische Rauchhändler Medwiedie. Junge Bärenfelle, Nischnaja Tungaska. Biberfelle, Bobry, Konolken, auch Kujaszken. Die russischen großen Biber, Bjelomeszdrye. Die kleinen dieser Art, Jearzi und Koptscherye. Junge Biber, Koschloki. Bisamratzen, Wychucholi. Dachse, Barssuki. Eichhörner, Bjelka. Das dunkelgroße Grauwerk, Zakomenaja. Das dunkle kleine, Nisnagrodski. Streifiges Grauwerk, Burunduk, oder Burundiki. Fischottern, Wydra und Borischne. Seeottern, Bobry morskie. Alte Seeottern, Matki bobrow. Mittlere dergleichen, Koschloki. Füchse, Lusizi. Steinfüchse, Pesez oder Peszi. Junge von dieser Art, Norniki. Kreuzfüchse, Krestowiki oder Krestowatiki. Unreife Steinfüchse, Nedopeski. Frühlingsfüchse, Weschejzki. Steppenfüchse, Stepnie Lisizi. Kirgische dergleichen, Karajanki. Kleine Steppenfüchse, Korsaki. Eisfüchse, Peszi. Hamster, Tschernoi. Hasen, graue, Russaki. Hermeline, Gornostai. Lämmerfelle, Merlaschki. Luchsfelle, Ryssy. Luchskatzen, Baor. Marder, Kuniza. Murmelthiere, Surki, oder Tarbagany. Tigeriltis, Perewostschik. Vielfraß, Rosomaki. Wasserwiesel, Norki. Wiesel, Laski. Feuergelbe Wiesel, Kulonki. Steinkatzen, wilde, Manul. Wölfe, Wilki. Zobel, Soboli. Ziefelmäuse, Susliki.

Bären, sind fast in allen nördlichen Ländern anzutreffen, wo Waldungen sind. Die schwarzen Bären befinden sich in den mitternächtlichen Gegenden des beresowschen Gebiets; die weissen hingegen an den Seeküsten des Oceans, noch häufiger aber auf den äussersten Landspitzen gegen Norden, auf den Eisfeldern des Oceans. Die Seebären, die man an dem Jenisei fängt, übertreffen alle die, welche von andern Orten herkommen, an Größe um ein merkliches; deswegen sind sie auch im Preise allemal höher,

her, als diejenigen, welche vom Ob und von der Lena herkommen. In Ufa im Baschkirischen machen die in Ural häufig vorhandenen Bären einen wichtigen Handelsartikel aus. Die russischen Bärenfelle sind schwarz und braun, grau und weiß.

Biber, sind gröstentheils in den nördlichsten Flüssen des bereszowschen Gebietes anzutreffen. Die schwarzen sind die vorzüglichsten. Diejenigen Felle, die von fetten Thieren kommen, sind besser und theurer, als die von magern. Die meisten sind braun oder grau von Farbe. Die Haare müssen von rechtswegen fein lang, dabey weich, und die Felle recht geschmeidig seyn. Man unterscheidet sie in siränische, obische und tschulymische, und diese wieder in große, mittlere und kleine. Man handelt sie nach Stück, und die Bäuche Sackweise.

Biesamratze, Biesamratte, Muskusratze, Sorex moschatus, ist ein Wasserthier, das in Rußland in allen Seen längs der Wolga anzutreffen ist. Sein Fell bestehet aus einer feinen weichen Wolle, die an Glanz und Zartheit der Biberwolle nichts nachgiebt, ob sie gleich kürzer ist. Diese Felle werden nur zum Verbrämen gemeiner Pelzkleider, und zu Verfertigung der Hutfilze gebraucht.

Das Fell der Dachse wird in Rußland nur wenig geachtet.

Eichhörner, sonst Grauwerk genannt, ist sonst den Pelzhändlern unter dem Namen Samarki bekannt. Es ist ein Waldthier, wovon es in Sibirien verschiedene Arten giebt; hierunter sind die zahlreichsten die aschgrauen. In Baschkirien und andern dasigen waldigten Gegenden giebt es ihrer in Menge. Man hält die im samarischen und stawropolschen Distrikte für die besten. In der isettischen Provinz heißen die besten Ilekkische; sie kommen aber den Jækutischen nicht bey. Im Krasnojarskischen sind sie sehr mittelmäßig.

Man theilt das sibirische Grauwerk in dunkles grosses, dunkles kleines, helles Iletskisches und Seriaskaja, so groß und wollreich ist; (dieses berühmte Grauwerk fällt längs dem Iset bis an seinen Ausfluß in den Tobol) in ganz weisses; Samarka; in gestreiftes, welches in der Kuschwinskaja Sloboda in Sibirien sehr häufig ist; in fliegende Eichhörner, Sciurus volans, russisch Lietaga, so genannt wegen der Fleischhaut, die diese Thiere zwischen den Vorder-

und Hinterbeinen, wie die Fledermäuse, an sich haben; diese sind von den uralischen Scheidegebirgen an durch das ganze nordöstliche Asien oder Sibirien, da wo es Birken- Fichten- und dergl. Waldung giebt, sehr gemein. Ihre Farbe ist weißgrau.

Die Marktplätze für diesen Artikel sind Archangel, St. Petersburg, Kjachta, Zuruchaitu und Taganrok.

Vor einigen Jahren haben die Preise gestanden, in Archangel:

Sibirische lichte Sorte, das Tausend 95 — 100 Rubel.
— — Meesens 45 — 50

In St. Petersburg:

Sibirische schwarze, grosse Sorte, mit Schwänzen	140
Dergl. ohne Schwänze	120
— — von den besten, der Sack, oder das Hundert	24
— — geringere Sorte	16
— — Bäuche . .	4 1/2
Schwarzes kleines Grauwerk, das Tausend	125
Rückenstücke, beste Sorte, der Sack oder das Hrt.	13
— — — geringere S.	11
Bauchstücke . . .	3 1/4
Helles illezkisches, und Seriaskaja, groß und wollicht, das Tausend	80
Dergl. beste Sorte, das H.	9
— — geringe ditto .	6
— — Bauchstücke . .	2

und 20 Kopeken.

Kargapolsches, helles Grauwerk, das Tausend 53 Rubel.

Dergl. beste Rückenstücke, das Hundert . . .	7
— — geringe Sorte .	5
Schwarz Pumse, von ganz kleinen Rücken, die besten	9
— — — die geringsten	7
Graue Kopfstücke, beste Sorte, das Hundert	6
— — — geringste . .	4
Fliegende Eichhörner, Rücken	7
— — — Bäuche . .	2

Fischottern, Lutra, russisch Wydra und Borischne, von diesen werden die kamschatkischen Seeottern, oder sogenannten Seebiber, am höchsten geachtet. Man fängt sie am häufigsten auf den alautischen und Fuchsinseln. Man hält die für die besten, die ein dichtes und langes Haar von schwärzlicher und glänzender Farbe haben. Auch in Baschkirien werden viele Fischottern gefangen. Nicht weniger jenseit des Jenisei in den Gebirgsflüssen, und den Gewässern der nördlichen Gegenden im beresʒowschen Gebiet. Die Felle sind bey den Chinesern sehr beliebt. Der Artikel wird auf den orenburgischen und troizkischen Jahrmärkten an die Asiaten verhandelt.

In Orenburg gelten:

Die Felle von großem Schlage, das Stück 1 Rub. 50 Kop.

Mittelsorte 1 Rub. 20 Kop.
Kleine . 1 — — —

In St. Petersburg:

Kamschatkische, beste Sorte, zwey Arschin lang, und anderthalbe breit, 150 Rub.
— — mittelmäßige 50 —
— — geringste . 25 —

Füchse, russisch Lusizi, von diesen sind die schwarzen in Sibirien in den Gegenden zwischen den Flüssen Lena, Indigirsk und Kowyma anzutreffen, die besten aber in der irkutzkischen Statthalterschaft. Diese werden dem Hofe überlassen, und kommen nicht zum Handel. Die von den Fuchsinseln sind schon geringer, und die Haare hart wie Wollhaare. Eine minder feine Sorte ist schwarz, oder mit eisgrauen und andern Haarspitzen auf dunklem Grunde (Tschernoburye) versehen. Die Kirgisen bringen solche nach Orenburg und Troizkaja zu Markte. Die russischen Rauchhändler handeln damit nach Polen, der Ukraine und den türkischen Staaten.

Stein- oder Eisfüchse, liefern nicht nur Sibirien, sondern auch die archangelsche Statthalterschaft, besonders die kolaischen und pustoszerischen Kreise und Nowaja Szemlja, sehr häufig. Sie werden in weisse und blaue unterschieden. Die jungen Steinfüchse bekommen, sobald sie aus ihren Hölen herauszugehen anfangen, den Namen Norniki. Sind sie 4 Monate alt, so werden sie schon weiß, ausgenommen am Rücken, der grau ist, und dem an den Schultern anliegenden Theil, wo sich ebenfalls ein grauer Streif befindet, der den gleichfarbigen Rückenstreif durchkreuzt. Bey den blauen Füchsen findet sich ebenfalls diese Besonderheit in der Eintheilung ihrer Pelzsorten, weil bey ihnen die übrigen Theile blau werden, der Rücken aber, und der Theil über den Schulterblättern, noch grau bleibt. Gegen Ende des Oktobers werden die Steinfüchse schon einfärbig, ihr Haar hat aber nicht die gehörige Länge und Weiche, deswegen heißt man sie Steinfüchse, oder solche, die noch nicht zu ihrer Reife gelangt sind. Im Dezember um Nikolaitag bekommen die Steinfüchse ihr vorzüglich langes Pelzhaar, und heißen forthin Peszi oder Koslopeszi erwachsene Steinfüchse. Im May des folgenden Frühjahrs paaren sie sich wieder, und heißen alsdann Weschejäki, oder Frühlingsfüchse, u. s. w.

In den nördlichen waldlosen Wildnissen gegen den Ocean findet man sie am häufigsten, auch noch in ziemlicher Menge in den

von

von Bereszow nördlich entlegenen Gegenden. Die Peszi, so man an dem Jenisei fängt, übertreffen die aus andern Ländern an Grösse, und gelten darum mehr.

Steppenfüchse, Stepnie Lisizi, unterscheidet man in kirgische, Karajanki und kleine Korsaki. Erstere haben fast die Farbe der Wölfe, und fallen in der kalmuckischen Steppe; letztere sind klein, und von besonderer Art, und haben in den bergigten Gegenden der Steppe ihren Aufenthalt. Sie sind kleiner, als gewöhnliche Füchse, und haben ein graues Haar ohne Glanz. Die Preise sind unter dem Titel: Fuchs, angezeigt worden.

Hamster, russisch Tschernoi, auch Karbysch, ist in allen südlichen Steppen Rußlands anzutreffen, und in den Städten um Simbirsch wird der schwarze Hamster noch häufiger als der buntfärbige gefangen. Da sind auch die neue und schöne Art Hamstermäuse, (Mus arenarius) und ebenfalls eine neue Art buntgefleckter Hamstermäuse, Mus sungorus, zu Hause.

Hasen: von den grauen russischen trift man die mehrsten in den iseltischen und stawropolischen Provinzen an. Unter ihrem eigenen Titel ist das Mehrere hiervon zu lesen.

Hermeline, von diesen werden die besten in der kasanischen Statthalterschaft gefangen. Die größten und besten Felle sind die iseltischen. In den nördlichsten waldigten Gegenden am Ocean, im bereszowschen Gebiet, und in den Steppen nördlich von Krasnojarsk, wie auch gegen den Abakan, werden sie in großer Menge angetroffen.

Iltisfelle, fallen in Sibirien weit schöner von Haaren und Farbe, auch weisser und zierlicher, als im übrigen Rußland. Die Preise sind zu Kjachta:

Gemeine Sorte, das Stück 11 bis 15 Kop.
— — der Sack 6 — 15 Rub.
— Schwänze, das Stück 2 — 3 Kop.

In Zuruchaitu:
Lenische, das Stück 12 Kop.

Kaninchen, von diesen liefert Sankt Petersburg: schwarze, weisse und graue Sorte.

Lämmerfelle, Baranken, russisch Merlaschki, die Wolle der alten Schaafe taugt nicht zu Pelzwerk. Die von den Jährlingen und Lämmern hingegen ist unvergleichlich; die Haare sind sauber, bey einigen flammigt und glänzend. Im Winter ist die Stadt Samara im Orenburgischen der Sammelplatz der kasinoffischen tartarischen Handelsleute, welche

welche mit den am Ural von den Kirgisen und Kalmucken eingetauschten Lämmerfellen sich hieher begeben, selbige sortiren, hernach gerben lassen, und die Pelze und Tulupen zusammennähen lassen, und sie endlich nach Moskow und anderwärts hin verfahren. Der größte Theil der feinen Lämmerpelze, welche in Rußland gehandelt werden, kommen von hier, so wie da auch die Pfoten der Lämmer von den kalmukkischen Weibern, denen man sie mit zur Bezahlung anrechnet, erst in Riemen oder Streifen, und darnach in ganze Pelze zusammengesetzt werden.

Luchs, Tigerwolf, russisch Ryssy, findet sich in Rußland vornehmlich in den waldigten nördlichsten Gegenden am Ocean, besonders im bereszowschen Gebiet. Man erlegt auch viele im Usimischen.

Luchskatzen, Baor, eine Tigerart, von Gestalt wie ein Luchs oder große Katze, hat gelblichte Haare mit Flecken. Es giebt ihrer viele um den See Aral, und am Fluß Syr Daria in Rußland. Im Handel unterscheidet man dieß Pelzwerk in sibirische schwarze Genotten, in weisse, graue und gelbe, und in getiegerte Manul und Palan.

Die Preise sind in Orenburg:

Von den großen, das Stück	. . .	13 Rub.
— — mittlern	.	8 —
— — kleinen	.	5 —

Zu Petersburg gilt das Tausend der grauen, gelben oder bunten, 35 Rubel. Der schwarzen wegen schlage man den Artikel Genette nach.

Des Marders, Kuniza, ist unter diesem Titel das Wesentliche angeführt worden.

Murmelthier, lat. Mus alpinus, russisch Surki oder Tarbagany, ist in Rußland im kasanischen Gouvernement, wie auch an der Wolga und dem Donfluß in Menge vorhanden, und da an Größe und Farbe verschieden. Die allergemeinsten sind die braungelben, seltener die schwarzen, am seltensten die weissen. Ihr Fell giebt ein ziemliches Pelzwerk ab, welches, schwarz gefärbt, das Stück auf der Stelle zu 6 oder 8 Kopeken verkauft wird.

Tigerfelle, von diesen giebt es hier verschiedene Arten. Eigentliche Tigerfelle sind ganz falb mit schwärzlichen Streifen, und vom Rücken nach dem Bauch herab gestreift. Pardelfelle sind auf dem Rücken falb, am Bauch und an den Füßen weiß, und überall mit klei-

nen runden Flecken bestreut. Panterfelle sind mausfahl, mit großen schwarzen Flekken. Die Heimath dieser Thiere ist Asien und Afrika. Sie werden von asiatischen Handelsleuten nach Orenburg zu Markte gebracht. Die persischen sind kleiner, als die ostindischen.

Tigeriltis, russisch Peregusna, Perewjäska, im Pelzhandel gemeinhin Perewostschik, ein Steppenthier, welches durch ganz Klein-Reussen und Polen angetroffen wird. Es hat das Aussehen und die Lebensart der Iltisse. Die Haut ist schön bunt gefleckt.

Vielfraß, Rosomaki, ein Waldthier, etwas größer als ein Fuchs. Man fängt diese Thiere in Sibirien, und im Lande der Baschkiren, da wo es waldigt ist, doch überhaupt nicht sehr häufig. In den nördlichsten Wildnissen gegen den Ocean sind sie am zahlreichsten, wie auch im Krasnojarskischen; von dieser letztern Art gelten die ganz schwarzen bis auf 4 Rubel. In Orenburg gilt das Stück einen bis anderthalb Rubel. In Kjachta, 3 bis 4 Rubel; Pfoten, das Paar 25 bis 50 Kopeken.

Wasserwieseln, Lutreola, russisch Norka, ein kleines Wasserthier, von der Größe eines Marders, aber länger und schöner von Haaren; das Fell ist nur ein wenig geringer als vom Zobel. Der gewöhnliche Preis zu Orenburg ist 13 Kopeken.

Wasserratten, werden in braune und schwarze unterschieden, und zu Kjachta gehandelt. Der Sack dieser Felle gilt 4 bis 10 Rubel.

Wiesel, eine Gattung kleiner Hermeline; man sehe des Mehrern unter diesem Titel.

Wilde Katzen, Steinkatzen, eben so.

Wölfe, eben so, wie auch Zobel und Zieselmäuse.

Je schöner und feiner von Haaren die Felle jedweder Sorte ausfallen, desto theurer werden sie bezahlt. Indessen ist gewiß, daß auch östermalen gewöhnlicher Marder für ächten Zobel, und manches schlechte Zobelfell, das durch künstlichen Anstrich veredelt worden, für ein feines ausgebracht wird. Ueberhaupt muß man den Russen den Ruhm lassen, daß sie ausgelernte Meister im Sortiren und Zurichten der Pelzwaaren, und im Färben des Rauchwerks, sind. Sie verstehen das Werk so gut, daß sie im Stande sind, sogar Kenner hinters Licht zu führen. Die Leute machen aus einerley Art Fell unterschiedliche Gattungen Pelze. So verfertigen sie z. E. aus

dem

dem schmalen sehr dunklen Streif über dem Rücken der Eichhörner einen besondern Pelz, einen andern aus den Seitenstücken, und wieder einen besondern aus lauter Bauchstücken. Und so machen sie es auch mit den Fellen anderer Thiere.

Ein für Rußland sehr vortheilhafter Umstand ist unstreitig dieser, daß einige von seinen einheimischen Thierarten im Winter ihre Farbe verändern. Dieß ist besonders der Fall bey den Hasen und Eichhörnern. Jene werden im Winter ganz weiß, diese aber grau, in Sibirien ganz dunkelgrau, fast ins Schwärzliche fallend, aber im übrigen Rußland werden sie nur hellgrau. Indessen gilt das nur von den gewöhnlichen russischen Hasen, die im Lande Saizi genannt werden; die aber, welche Russüe heissen, und grau sind, behalten ihre Farbe unverändert. Diese Veränderung bey manchen Arten ist die Folge des Klima. Die Thiere, welche weniger stark sind, der Kälte zu widerstehen, müssen bey recht strenger Kälte, wenn ihre ersten dunkeln Haare abfallen, nothwendig weissere Felle erhalten.

Alle die verschiedenen Sorten russischer Pelzwaaren werden entweder Stückweise, wie das gewöhnlich der Fall bey der feineren Art zu seyn pflegt, oder in ganzen Pelzen, oder nach Dächer, Hundert, nach großen oder kleinen Säcken, oder auch, wie z. E. die Genotten, Fehe- und Grauwerk, Hasen, u. d. nach tausend Stück gehandelt.

Der Dächer enthält 40 Stück. Der Sack Hermelinfelle, 160 Stück. Der Sack sibirisches Grauwerk, 100 Stück. Der Sack kargopolsche Fehrücken, 160 Stück, u. s. w.

Von manchen Gattungen hat man rohe, von andern zugerichtete Felle; von andern wieder beydes zugleich.

Archangel und Petersburg verschicken alle Jahre eine ausserordentliche Menge Pelzwaaren in alle Gegenden der Welt.

Das erstere führt Hermelinfelle und Hasen nach Holland; Hasen- Grauwerk, weisse Fuchs- Schwanen- Hermelin- Katzen- und dergleichen Felle mehr, nach Hamburg; Hasenfelle, Grauwerk, Fehschweife, Schwanen- weisse Fuchs- rothe Fuchs- und Hermelinfelle nach London aus.

Das andere liefert erstaunlich viel Pelzwerk zum Handel, insonderheit Hasenfelle nach Lübeck, Amsterdam, Dännemark, Ostende und Frankreich; Hermelinfelle nach Lübeck, Holland

und

und England; Grauwerk nach Lübeck, England, Spanien, Holland, u. s. w.; Schaaf- und Lämmerfelle, nach Stettin, Lübeck, Frankreich; Fuchsfelle nach Lübeck, Ostende und Schweden.

Taurien, die ehmalige Krimm, treibt einen lebhaften Handel mit Pelzwaaren, die es selbst hervorbringt, und ausserdem noch mit solchen, die aus Rußland und Polen hieher kommen, und hernach weiter verfahren werden. Die einländischen bestehen in achterley Gattungen, nämlich in Tilki oder Füchsen, Kurdi oder Wölfen, Gwedjen oder Eichhörnchen, Tawchan oder Hasen, Kedi oder Katzen, Bourfouck oder Dachsen, Kouzi oder Lämmerfellen, und Koujoun oder Schaaffellen.

Die krimmischen Füchse sind geringer als die polnischen und russischen, doch finden sich darunter zuweilen auch sehr schöne. Die krimmischen Bauern und Nogaitartaren fangen diese Thiere mit Fallen, oder schiessen sie mit Feuerröhren und Bogen, und bringen die Häute unzugerichtet zu Markte. Kaffa und Trekopi sind die Oerter, wo dieser Artikel am häufigsten zu haben ist. Die Pelzhändler in diesen Städten kaufen die rohen Häute ein, lassen sie gehörig zurichten, theilen das Fell in viele Stücke, und machen daraus sechserley Sorten Rauchwerk.

Bogaz, ist der Theil vom Halse; dieser wird zu Ausschlägen und Bordirungen angewandt.

Djilgawa, ist das, was tiefer unterm Halse abgenommen worden; diese Sorte wird sehr hoch geschätzt.

Nafé, heißt man den Theil, welcher aus der Seite und von dem Bauche geschnitten wird. Dieser dient zum Innern der Pelze.

Sirt, nimmt man von den Rücken; diese ist eine geringere und wohlfeilere Sorte.

Tilki-patschassi und Kaffassi, sind die Theile vom Kopfe und den Füßen.

Die rohen ganzen und noch nicht zugerichteten Fuchshäute gelten, nach ihrer Qualität, 30 Para bis auf 2 Piaster im Preis.

Die Bogaz werden gemeiniglich in Stücken, einer Spanne lang, und 3 Viertel einer Spanne breit, zu 30 bis 40 Para das Paar gehandelt. Man setzt daraus Futter zu ganzen Pelzen zusammen, und verkauft sie, nach ihrer mehr oder mindern Vollkommenheit, theuer oder wohlfeil. Es giebt ihrer von sechszig bis auf zweyhundert krimmische Piaster.

Djil-

Djilgawa, wird Stück- und auch Tafelweise gehandelt. Der ganze Pelz gilt von 50 bis auf 500 Piaster.

Nafé, handelt man in Tafeln. Diese Sorte gilt, nach ihrer Schönheit, 16 bis 200 Piaster, der Pelz.

Sirt, ist nur gemeiner Art; diese bezahlt man zu 10 bis 20 Piaster.

Patschalli, gilt 10, und Kaffalli gar nur 5 bis 8 Piast.

Die Schweife von den Füchsen werden hier bloß zum Auspolstern der Ruheküssen und Bettmateratzen verbraucht. Von den Fuchsfellen geht von hieraus eine Menge nach Konstantinopel, Rize und andern Plätzen in Natolien.

Wolfsfelle, werden in diesem Lande gleichfalls roh zu Markte gebracht. Sie gelten 1 bis 2 Piaster, nachdem sie schön aussehen. Nur die Winterfelle sind zum Pelzfutter tauglich. Im Sommer verliert das Thier seine Haare, und der Pelz wird kahl und unansehnlich. Man bringt wohl auch zu Sommerszeit dergleichen Felle zu Markte, allein sie gelten dann nur sehr geringe Preise, gemeiniglich nicht über 10 bis 15 Para.

Zu einem völligen Pelz werden 12 Stück Felle erfordert, denn man nimmt von jedem den Rücken, den Kopf und die Füße ab, und braucht dieß alles wieder zu geringerm Futterwerk.

Die Guendjens in der Krimm sind fast durchgehends von der Gattung, welche Orta-Guendjen heißt. Man fängt solche auf der Halbinsel, und der größte Theil kömmt von Prekop und Oczakow. Man treibt diese Thiere damit aus ihren Hölen und Löchern, daß man Wasser so lange hineinlaufen läßt, bis sie gezwungen sind, herauszukommen. Ihre Felle sind von verschiedener Gattung. Ein vollkommner Pelz ist gemeiniglich aus 60 Stück Fellen zusammengesetzt, und kostet 3 bis 12 Piaster. Auch diese Thiere hier werden nur im Winter gejagt; im Sommer taugen ihre Felle nicht. Die schönen schwarzen Guendjenfelle liefern Rußland und Polen hieher.

Der Absatz von Hasenfellen ist in diesem Lande ausserordentlich stark. Man handelt sie Stückweise zu 5 Asper bis 2 Para im Preis, und macht davon Pelze, die Korelkas heißen. Sie gelten 50 Para bis 2 Piaster.

Katzenfelle, giebts fünferley Sorten, nämlich weisse, schwarze, graue, röthliche und bunte, welche letztern auf türkisch Ala-Kedi genannt werden. Die weissen und die schwarzen werden nach Stück zu 20 bis 25

Piastern

Piastern gehandelt, und der völlige Pelz gilt 8 bis 9 Piaster. Graue, röthliche und bunte, die Hälfte.

Dachs- oder Boursouckfelle, gelten 15 bis 20 Para, das Stück. Nur die Nogaitartaren machen hieraus Pelze; die übrigen Völker dieses Landes verfertigen davon Ueberzüge für ihre Gewehre, wo dann das Rauhe auswärts gekehrt wird.

Pelze von Lämmerfellen (Beden) sind in der Krimm sehr im Gebrauch. Auch geht davon viel nach Natolien und der türkischen Hauptstadt. Es giebt von diesen weisse, schwarze, graue und röthlichte. Die grauen werden am höchsten geschätzt; ein Futter hiervon gilt 10 bis 13 Piaster. Auf diese folgen im Range die schwarzen und röthlichten, wovon ein ganzes Futter 8 bis 10 Piaster kostet. Die weissen sind die geringsten, und gelten nur etwa die Hälfte so viel als die vorhergehenden. Zu einem ganzen Futter werden 14 bis 16 Stück Felle erfordert.

Schaafpelze sind hier zu Lande allgemein im Gebrauch. Auch unter diesen giebt es graue, rothe und weisse. Sie werden gemeiniglich schon zubereitet, und in Pelze zusammengenähet, gehandelt. Man heißt sie Godjouck, oder Poltaki. Ein völliger Pelz gilt 30 Para bis 2 Piaster.

Taurien liefert eine ungeheure Menge Lämmerfelle, zu Besetzung der tartarischen Mützen; ausser dem, was im Lande selbst verbraucht wird, führt man von diesem Artikel jährlich für einige hunderttausend Piaster nach Rußland, Polen, Konstantinopel, der Moldau, Wallachey, Rumelien, Natolien, u. s. w. aus, überhaupt aber nach allen Ländern, wo die Leute den Kopf auf tartarische Art bekleiden. Diese Felle sind zum Theil von ungebohrnen Lämmern, zum Theil auch von solchen, die nur ein paar Tage gelebt haben. Es giebt deren von dreyerley Farbe, graue, schwarze und weisse. Die ersteren sind die kostbarsten, und werden wieder in zwey Sorten unterschieden.

Baklatui, hat kurze Haare, und eine atlasartige Feine; die andere hat längere und dabey gekräuselte Haare. Die Preise sind, nach der Güte und dem Aussehen der Waare, verschieden. Es giebt Felle, die 12 bis 15 Piaster kosten, und auch geringe, die zu 10 Para verkauft werden.

Ghösléwo ist der Platz, wo

wo der größte Handel mit diesem Pelzwerk getrieben wird. Hier treffen die Kaufleute von allen Seiten zusammen, die sich mit der rohen Waare versorgen wollen. Sie lassen die Felle hernach zurichten; man wäscht sie erstlich in reinem Wasser wohl aus, hernach legt man sie in Kleyen, nimmt sie heraus, und wäscht sie zum anderntmal in Salzwasser. Durch diese Behandlung werden die Felle fein sanft und geschmeidig, der üble Geruch, den sie an sich zu haben pflegen, verliert sich, und die Haare bekommen einen schönen Glanz davon.

Die schönsten grauen Lämmerfelle gehen nach Polen, wo sie zu Verbrämung der polnischen Mützen dienen, die in der Form den tartarischen Kalpacken ähnlich sind. Die krimmischen Kaufleute bringen solche auf die Märkte und Messen zu Mohilow, und verhandeln sie da mit artigem Vortheile.

Die Wallachen und Moldauer suchen ebenfalls die grauen Felle zu ihren Mützen, die in der Form gar nicht viel von den tartarischen unterschieden sind. Aber zu Konstantinopel finden die schwarzen Felle den stärksten Abgang. Die Griechen und Armenier machen davon ihre Kalpacken.

Nach diesen Ländern, die eben genannt worden, führen Kannada und die Hudsonsbay unter den auswärtigen den ansehnlichsten Handel mit Pelzwaaren. Das erstere schickt insonderheit eine große Menge Kaninchen- Marder- Biber- Fischotter- Bären- Elends- Wiesel- und Fuchsfelle zum Handel. Die kanadischen Wiesel sind viel schöner und dunkler von Farbe, als unsere europäischen. Ein gleiches gilt auch von den Mardern. Aber die amerikanischen Luchsfelle kommen den russischen nicht gleich. Man nennt diese Art in Kannada Chats-cerviers, wogegen die russischen Loups-cerviers heißen. Rennthier-Felle kommen unter dem Namen peaux de Caribous aus Kannada. Fischotterfelle liefern Virginien und Kannada; man nutzt die Haare davon zu Hüten.

Mit allerley Pelzwaaren treiben bey uns in Deutschland die Städte Leipzig, Hamburg, Lübeck und Breslau einen wichtigen Handel. Zu Leipzig kommen in der Meßzeit die Rauchhändler und Kirschner aus ganz Sachsen, Schlesien, Oesterreich und andern angrenzenden Ländern, so wie die Pohlen, Pommern, Russen und Littauer zusammen, und kaufen oder verkaufen große

Par-

Parteyen dieser Artikel. Zu Leipzig kann man die russischen Rauchwaaren zuweilen eben so guten Kaufs, als aus der ersten Hand von Archangel und St. Petersburg, bekommen, woran der Schleichhandel zum Theil mit schuld seyn mag.

Mit zubereitetem Pelzwerk, mit nachgemachten oder unächten Zobeln, u. d. treibt Pirna in Sachsen ein einträgliches Gewerbe. Hier werden viele tausend geringe Felle mit einem feinen Anstrich versehen, und hernach für ächte Waare in die Welt geschickt. Hieraus kommen insonderheit viele gefärbte Zobel nach Niedersachsen, ins Reich, u. s. w.

Alle Arten von Pelzwerk wollen übrigens mit Sorgfalt verwahrt seyn. Im Sommer besonders sind die Motten gefährliche Feinde dieser Waare. Das zuverlässigste Mittel dagegen möchte wohl das öftere und fleißige Ausklopfen und Kämmen seyn. Auch durch starke und wohlriechende Dinge kann man diese Insekten davon abhalten. Kühle, dunkle und lüftige Oerter sind zu Aufbewahrung der Rauchwaaren die dienlichsten.

Bey Seebefrachtungen rechnet man in Rußland 6 Pack oder Tonnen Rauchwerk, anderwärts aber 5 Ballen, jedweden von einem Centner im Gewicht, für die Tonne.

Penidzucker, saccharum penidium, eine Art Zucker, die mit Eyerweiß abgeläutert, mit Kraftmehl vermischt, und hernach in gehörige Form gebracht worden. Die Apotheker und Konditoren führen sie.

Peniger Zeug, heißt man allerhand Arten wollener und halbseidenen Gewebe, insonderheit wollene, kamelhärene und halbseidene Kammelotte, Berkane, und dergl., welche zu Penig, einer Stadt im obersächsischen Kreise, von vorzüglicher Güte und in Menge verfertiget werden. Es giebt dieser von unterschiedlicher Farbe, Breite und Länge. Auf den deutschen Messen finden sie starken Vertrieb.

Pequennos fuertes, im spanischen Handel die Gattung Brétagnes, welcher man in Frankreich den Namen toiles fortes giebt.

Pequins, sind chinesische glatte oder gestreifte seidene Zeuge, die die holländische ostindische und dänische asiatische Kompagnie zu Verkauf bringt. Es giebt davon unterschiedliche Sorten, z. E. glatte vierdräthige, so 2 Cobidos und 2 Puntos breit, und 38 Cobidos lang sind; diese gelten gewöhnlich

lich 42 bis 44 holl. Gulden. Sechsdräthige mit Streifen, von Breite und Länge wie die vorgedachten, im Preis zu 56 bis 58 Gulden. Sechsdräthige glatte, auch gestreifte, 2 Cobidos und eben so viel Puntos breit, und 38 lang, 54 bis 55 G. Endlich achtdräthige glatte, nur 2 Cobidos für voll breit, und 45 lang, zu 61 bis 63 G. Diese Zeuge werden jetzt auch in Deutschland, unter andern in Crefeld in der van der Leyenschen Fabrik, recht gut nachgemacht. Die dänische Gesellschaft liefert insonderheit glatte Pequins, welche 22 bis 22 1/2 Elle lang, und 1 Elle und 1/6 kopenhagener Maaß breit liegen. Man handelt sie nach Caveling von 10 Stück.

Peralta, der sogenannte spanische Sect, ein starker weisser Wein, so in Navarra gewonnen, und häufig ausgeführt wird. Er kömmt dem St. Laurent ziemlich gleich, und man führt ihn über Cadix und Mallaga aus.

Percales, Percals, s. Parracals. Auch die Franzosen bringen unter diesem Namen Kattune aus Ostindien. Percales Moris, sind weisse Kattune, die sie von Pondichery holen. Diese halten 2 bis 7 und 1/4 Stab in die Länge, und 7 bis 9 Achtel in die Breite.

Perches, in Frankreich grobe hansene Leinen, die in der Provinz dieses Namens gewebt, und theils im Reich, theils in den Kolonien abgesetzt werden. Es giebt deren verschiedene Arten, z. E. 7/8, wie auch 3/4 breite Etoupes, toiles à peinture, Grosforts, Mortagnes, Polizeaux, u. dgl. Man gebraucht sie meistentheils zu Servietten.

Perelle, s. Orseille.

Perfoliata, s. Durchwachs.

Perforata, s. Johanniskraut.

Pergament, Membrana, Pergamena, fr. parchemin, it. carta pecora, wird bekanntlich aus Bocks- Hammel- Schaaf- Lämmer- und Kalbfellen verfertiget. Die allerzarteste Sorte, welche Jungfernpergament heißt, und die man insonderheit zu allerley Schriften, Archivstücken, Dokumenten, u. d. anwendet, wird von jungen Bockhäuten gemacht. Ausser den vorhergenannten werden auch noch Esel- Wolf- Schwein- und Ziegenhäute zu Pergament zugerichtet. Das gemeine Pergament ist entweder nur auf der einen, oder auch auf beyden Seiten geschabt, oder rauh; oder auch auf der einen geglättet, als wenn es mit Firniß überzogen wäre. Das geschabte ist besonders zum Schreiben geschickt. Kälberpergament ist halbdurchsichtig, daneben

weis-

weisser, glätter, dicker, und den Flecken, so wie auch dem Gelbwerden weniger unterworfen, als die andern Arten. Indessen sind doch die Hammel- und Schaaffelle die gewöhnlichsten. Aber die Materie mag seyn wie sie wolle, so bleiben doch allemal die vornehmsten Eigenschaften dieser Waare die Weisse, Feine und Steifigkeit, auch daß den Häuten die Fettigkeit wohl benommen worden sey. Das allerfeinste und schönste Pergament ist das, welches von der Haut einer unzeitigen Frucht bereitet worden ist. Es giebt auch gefärbtes Pergament, doch insgemein nur in Grün, Roth und Gelb. Das, so zum Schreiben bestimmt ist, wird in Bogen und Quartblätter von allerley Größe zerschnitten, und so zum Handel gebracht. Der Gebrauch des Pergaments ist sehr ausgebreitet; es wird desselben nicht nur in Kanzleyen, bey Archiven, u. s. w., von Buchbindern und Andern viel verbraucht, sondern das Kalbspergament wenden auch die Zeichner, Miniatur- und Pastellmahler in Menge zu ihren Arbeiten an. Die Orgelmacher gebrauchen solches zu den Blasebälgen und andern Theilen der Orgeln, wo die Luft nicht eindringen soll. Die Apotheker, Wasser-Brenner, Schneider, Knopfmacher, Posamentirer machen davon Gebrauch, jene um das Verrauchen der flüssigen starken Sachen zu verhindern, und diese um allerhand Unterlagen davon zu machen. Die Buchdrukker machen davon ihre Pressendeckel. Fleckiges oder sonst mangelhaftes Pergament nimmt man zu Kanonenladungen. Ausserdem wird es vielfach zu Trommel- und Paukenfellen, Sieben, Ueberzügen über die Koffer, u. dgl. angewandt. Sogar die Abschnittlinge und Abgänge werden fleißig benutzt. Diese, die man in Frankreich rature oder ratissure de parchemin heißt, und die der dasige Pergamentbereiter uneigentlich colle de parchemin betittelt, dient vielerley Künstlern und Handwerkern zu Verfertigung einer Art Leims, die sehr klar ausfällt. Die, welche diesen am häufigsten gebrauchen, sind die Wollenmanufakturen, wo man damit die Kette der Zeuge zu steifen pflegt. Die Papiermacher leimen damit ihre Papiere. Und die Wasserfarbenmahler und Anstreicher bedienen sich dieses Leims, wenn sie der weissen Farbe, dem Ocker und andern Farben, die sie auf Mauer- oder Getäfelwerk auftragen, einen guten Halt

geben wollen. Auch die Bildhauer, Vergolder, Steifleinwandmacher bedienen sich des Pergamentleims zu ihren Sachen. Es wird mit diesen Pergamentabgängen, besonders in Frankreich, ein ziemlicher Handel getrieben, weil man da viel in den Wollenfabriken gebraucht. Der Artikel wird nach dem Gewicht, und zwar im Kleinen Pfundweise, im Ganzen nach Sachees, Säcken oder Quintal und Centner, gehandelt. Das französische Pergament ist in Ballen von 3 Quintalen. Die Provinzen, welche das meiste davon liefern, sind die, wo man die zahlreichsten Pergamentgerbereyen antrift, nämlich Berry, Normandie, Picardie, Limousin, Vivarais, Dauphine, Languedok, Lyonnois und Poitou. Bey uns in Deutschland wird fast allenthalben Pergament gemacht, vorzüglich aber zu Breslau, Danzig und Frankfurt am Mayn. Auch England liefert schönes Pergament. Hier wird es in Rollen von 5 Dutzend Häuten, oder 60 Stück, gehandelt. Der Artikel wird häufig nach Italien, Spanien und Portugal ausgeführt.

Periclimenum, s. Je länger je lieber, und Geißblatt.

Péridot, heißt man in Frankreich eine Art Smaragd, welche härter als die gewöhnlichen ausfällt. Dieser Stein ist sehr rein, nimmt auch eine gute Politur an, läßt sich aber nur schwer schneiden.

Periemoenemolam-Caatjes, sind weisse Kattune, die von der holländ. ostindischen Kompagnie nach Europa gebracht werden. Sie bestehen aus sogenannten Ponnicail, welche 1 Elle und 5/8 breit, und 18 und 3/8 Ellen lang sind. Das Stück davon kostet gemeiniglich 11 und 7/8 bis 13 Gulden.

Periemoenemolam – Caatjes Mannapar, sind von gleicher Länge und Breite, wie die vorgenannten, und gelten 12 Gulden in holländischem Bankgelde.

Périgueux, in Frankreich, ein schwarzes und schweres Mineral, fast wie Steinkohlen aussehend, das aus England und Dauphine in grossen Stücken zum Handel kommt. Die Töpfer gebrauchen es zur Glasur, vornehmlich die Emailkünstler und Goldschmiede zum sogenannten Amuliren.

Periquito, s. Papagey.

Perlasche, heißt man die allerbeste und reinste Gattung der ungarischen Pottasche.

Perle, s. Parisienne.

Perlen, Perlæ, Margaritæ, Uniones, sind weisse, harte, runde oder höckerigte, in allerhand Muscheln, besonders

ders in der Miesmuschel, Klaf- oder schwarzen Flußmuschel, Mya margaritifera L., entstandene Körper, die ihrer Seltenheit wegen mit unter den Schmuck und die Kostbarkeiten gerechnet werden. Der Ursprung dieser soll nicht, wie man lange Zeit geglaubt hat, von einer Art Gebrechen oder Geschwulst abzuleiten seyn, sondern die Perlen ein bloses Verwahrungs-Mittel seyn, durch das sich die Muscheln gegen die Seewürmer, die die Schaale durchbohren wollen, zu schützen suchen. Daher bemerkt man unter jedem Perlenansatz eine gebohrte Oeffnung in der Schaale. Die Perlen finden sich nicht nur in den Muscheln und Austern, welche in der salzigten See sind, sondern auch in denen, welche man im süßen Wasser, in Seen und Ströhmen antrift; obgleich, entweder aus Nachläßigkeit, oder weil man den Fischen allzusehr nachstellet, oder aus andern nicht bekannten natürlichen Ursachen, nicht in allen Meeren und Gewässern, wo man Muscheln und Austern findet, Perlen gefischt werden. Dieß letztere geschiehet nur in den ost- und westindischen Meeren, und in einigen Gegenden von Europa.

Im Orient sind an vier Orten berühmte Perlfischereyen, nämlich 1) um die Insel Bahrem oder Bahrein im persischen Meerbusen. 2) bey der Stadt Katif an der Küste des glücklichen Arabien, nicht weit von Garifa, der erstgedachten Insel gegenüber. 3) bey Manar auf der westlichen Küste der Insel Zeilon, in der Meerenge zwischen Zeilon und der Küste von Madura, oder an der sogenannten Perlenküste. Und endlich 4) an der Küste von Japan oder Schapan; diese letztere wird jedoch, weil die Eingebohrnen aus diesen Kostbarkeiten sich nicht viel machen, nicht stark betrieben. Die amerikanischen Perlfischereyen sind fast alle in dem großen mexikanischen Meerbusen, längs an der Küste des festen Landes. Es sind ihrer fünfe, die von Osten gegen Westen hin, wie hiernach steht, auf einander folgen. 1) die bey Cubagna, einer Insel 5 Meilen von Neuandalusien, und 160 Meilen von St. Domingo. 2) die auf der Insel Marguarita, eine der Caraiben, die wegen ihres Ueberflusses an schönen Perlen lange Zeit sehr berühmt war. Die Bänke sollen aber jetzt schon sehr erschöpft seyn. 3) bey Comogate in Tierra firma. 4) am Rio de la Hacha, oder zu Rencheria;

und 5) zu Santa Martha auf derselbigen Küste. Der Perlenfang in dem Meerbusen von Panama ist vor Zeiten beträchtlich gewesen, und die daselbst gefischten Perlen sind mit denen von der Insel Marguarita und den ostindischen für gleiche Preise verkauft worden. Anjetzt bringt man von hieraus nur wenige nach Europa, sondern schickt sie größtentheils nach Peru, wo sie guten Abgang finden.

Seit einigen Jahren hat man auch auf der Halbinsel Californien sich auf diese Fischerey gelegt. Die hiesigen Perlen sollen an Menge und hellem Wasser die von Panama übertreffen. Ueberdieß sind sie auch da viel leichter zu fischen, als an den orientalischen Küsten, wo sie oft 60 Fuß tief gesucht werden müssen, hier aber nur 18 bis 20 Fuß.

Es giebt zwar noch einige Perlfischereyen im Südmeere und an der Küste von Brasilien, allein sie haben doch nicht viel zu bedeuten.

Noch müssen wir auch der Fischerey gedenken, die an den philippinischen Inseln, auf Jolo oder Scholo, welche die Holländer die Perlinsel heißen, getrieben wird. Sie nimmt da ihren Anfang, wann die West- und Nordwestwinde aufzuhören pflegen, und andere an ihre Stelle treten. Kurz vorher herrscht dann in der See eine gänzliche Stille; sie ist dann so ruhig, daß man sehr tief hinuntersehen, und wer gute Augen hat, auf 40 bis 50 Fuß tief die Gegenstände unterscheiden kann. Die Bewohner der Insel Scholo nehmen diesen Zeitpunkt wahr, und vergessen vor allem nicht, sich die Augen mit Blut von einem weissen Hahne zu waschen, welches, wie sie dafür halten, ein sehr scharfes Gesicht verleihen soll. Da diese Leute geschickte Taucher sind, und in dieser Gegend die Perlmuscheln häufig gefunden werden, so ist auch der Fang nach Verhältniß. Man findet hier oftmals Perlen von der Größe einer Haselnuß, und darüber. Die Holländer erhandeln solche größtentheils, und treiben damit einen vortheilhaften Handel nach Ostindien, wo die Frauenzimmer, noch mehr als in unserm Welttheil, in diesen Schmuck verliebt sind.

In Europa sind die Perlfischereyen an einigen Orten auf der schottländischen Küste, z. E. im Konnelgewässer in der Provinz Cromarty, und die in dem Ilzfluß in Bayern, berühmt; die letztern geben die sogenannten Passauer Perlen. Alle andern Perlfischereyen in unserm

ſerm Welttheile, z. E. die man in Liefland und Ingermannland beſitzen will, wo Perlen in friſchen Bächen, die lebendiges Quellwaſſer und kieſigten Boden haben, gefunden werden; in Schweden, Dännemark, Norwegen, Jütland, bey Koldingen, in Polen, Böhmen im Ottawafluß, in Schleſien, dem Voigtlande, Erzgebirge, zu Großhartmannsdorff und Freiberg, in der Lauſitz im Queißfluß, bey Augsburg, Frankfurt am Mayn, in Lothringen, Frießland, u. ſ. w., ſind von keiner Bedeutung.

Von der oſtindiſchen oder orientaliſchen Fiſcherey wollen wir hier Einiges bemerken. Bey der Inſel Bahrem und der Stadt Katif nimmt der Perlenfang mit den erſten Tagen des Junius ſeinen Anfang; auf Zeilon und der Perlenküſte zu Ende des Aprils oder mit Anfang des Maymonates. Je häufiger es in einem Jahre zu regnen pflegt, deſto ergiebiger iſt auch der Perlenfang. Man fiſcht die Muſcheln 4 bis 12 Klaftern tief auf dem Grunde des Meers, und würde wahrſcheinlicher Weiſe in allen Meeren ohne Unterſchied ſolche Muſcheln in Menge antreffen, wenn nur die Tiefe der offenen See dieſe Fiſcherey zuließe. Man muß deswegen hierzu ſeichte Stellen oder Bänke wählen. Manchmal kommen an den Bänken hundert und mehr Fiſcherbarken zuſammen. In den größten befinden ſich zwey Taucher, in den kleinern nur einer. Jede Bark geht vor Sonnenaufgang mit einem Landwinde, der dann niemals ausbleibt, von der Küſte in See, und kommt gegen Mittag mit einem Seewinde, der auf jenen eben ſo regelmäßig folgt, wieder nach Hauſe. Die Bänke, wo die Fiſcherey unternommen wird, ſind 5 oder 6 Meilen vom Lande entfernt. Wenn die Fahrzeuge an Ort und Stelle anlangen, dann bindet man dem Taucher, der ſich nakkend ausgezogen hat, unter den Armen ein Tau um den Leib, deſſen Ende an der Barke feſtgemacht bleibt, und unter die Füße bindet man ihm einen Stein von 20 oder 30 Pfund, damit er deſto hurtiger zu Boden komme. Die Ohren und Naslöcher ſind mit Baumwolle zugeſtopft, an dem einen Arm aber ein in Oehl getauchter Schwamm gebunden, den der Menſch zur Zeit des Athemholens an den Mund hält, um Luft ohne Waſſer dadurch einziehen zu können. Er nimmt auch ein Meſſer mit ſich, um die Auſtern von den Felſen damit abzulöſen, nebſt ei-

nem Korbe oder Netzbeutel, sie hineinsammeln zu können. Wenn der Korb oder das Netz voll ist, oder der Taucher spürt, daß er nicht länger unter dem Wasser aushalten könnte, so bindet er den Stein an den Füßen los, und schüttelt das Tau, das er um den Leib hat, damit er ein Zeichen giebt, daß man ihn wieder an Bord ziehen soll. Dieß thut man nun so eilig als möglich. Jedweder von den Tauchern gehet in den 10 oder 12 Stunden, so lang nämlich der Fang am Tage währet, verschiedene Male auf den Grund, so daß ihm nur wenig Zeit zum Ausruhen gelassen wird. Man pflegt daher auch wohl mehrere Taucher mitzunehmen, damit sie einander bey dieser mühseligen Arbeit ablösen können. Unterdessen gehen doch immer viele verloren, indem manche ertrinken, andere ersticken, und noch andere von Haysischen oder Seehunden im Meere verschlungen werden. Wenn die Barken wieder ans Land gekommen sind, dann verkaufen diejenigen unter den Fischern, die Geld brauchen, ihren Fang den Augenblick; die andern aber heben alle ihre Austern so lange auf, bis die Perlenfischerey völlig vorüber ist. Man legt sie entweder in Sand, oder schlägt sie in Tonnen, wo sie theils selbst sich eröffnen und verfaulen, theils mit Messern aufgemacht werden, und dann die Perlen zum Vorschein kommen, die sie bey sich haben. Diese werden fleißig herausgesucht, und gereiniget. Die Anzahl der Perlen ist nicht bey allen gleich, indem einige Austern deren viele, andere weniger, und viele gar keine bey sich haben. Gemeiniglich hat jede Perlmutter 10 bis 12 Stück bey sich. Die vollkommenste liegt immer zuerst; die übrigen aber unter der Auster auf dem Boden der Schaale. Nachdem die Perlen gereiniget und abgetrocknet worden sind, schlägt man sie durch neun verschiedene Siebe, die nach den unterschiedlichen Graden der Größe dieser Perlen engere oder weitere Löcher haben, wodurch man sie leicht sortiren kann; hernach werden sie aufgehoben oder verhandelt.

Die amerikanische Perlfischerey geschieht gewöhnlich vom März bis in den Oktober.

Was den Preis der Perlen in Indien immer erhält, ist besonders dieser Umstand, daß sie nach einer Reihe von Jahren die schöne Weisse verlieren, und gelb werden. Zwar verstehen die Indier die Kunst,

solche

solche wieder weiß zu machen, aber doch können sie ihnen den ursprünglichen Glanz, der so vortreflich in die Augen fällt, nicht wieder geben. Die alten sehen gegen die neugefischten nur matt aus. Die Perlen des Orients, vornehmlich die, welche im persischen Meerbusen und an den Küsten von Arabien gefischt werden, sind im Handel sehr gesucht. Sie sind klar, unvergleichlich glatt, und von blendender Weisse. Die amerikanischen fallen meistens ins Grünlichte. Die, welche aus verschiedenen Gegenden in Europa gebracht werden, sehen gegen jene nur matt aus, und werden viel leichter schmutzig, und vergelben.

Die Perlen sind von Gestalt entweder rund, länglichtrund, birnförmig, oder höckericht und ungleich geformt, welche letztern der Franzose Baroques nennt. Es sind Stück- oder Zahlperlen, Unzen- oder Lothperlen, Brockenperlen, oder Kartenperlen. Die ersteren sind durchaus gleich. Brokkenperlen sind zwar ungleich und eckigt, haben aber doch eine beträchtliche Größe, und stehen im Werth nur der erstern Sorte nach. Kartenperlen heißt man die, welche auf einer Seite flach sind. Ihre Vollkommenheit, sie mögen nun von einer dieser Sorten seyn, von welcher man will, besteht im vorzüglichen Glanz, und in der Klarheit ihres Wassers. Die ganz weissen werden bey uns in Europa am höchsten geschätzt. Dagegen werden in manchen Gegenden von Arabien und Ostindien die vorgezogen, so ins Gelbliche spielen. Und so giebts auch wieder andere Länder, wo die, welche ins Aschgraue oder Schwärzliche fallen, beliebt sind.

Parangonperlen, heißt man die von ungewöhnlicher Größe.

Die Perlen werden übrigens nicht nur nach ihrer Größe, sondern auch nach ihrem Aussehen geschätzt.

Saamenperlen, die noch nicht gebohrt sind, und zum Pulverisiren angewandt werden, kosten etwa 1 Rthlr. 12 Ggr. in sächsischem Gelde, die Unze.

Schöne Saamenperlen, die zum Sticken oder zu kleinen Halsbändern gebraucht werden, 3 und 1/2 Rthlr. Etwas größere von dieser Art, 6 Rthlr. Noch größere, 7 Rthlr. 12 Ggr.

Von höckerichten, oder Baroqueperlen, sind die Preise, wie hier nachfolgen:

Wo ihrer gegen 500 Stück auf die Unze gehen,	10 Rthlr.	
400	15 —	
300	20 —	
200	25 —	
150	37 —	12 Sgr.
120	45 —	—
100	60 —	—
80	87 —	12 —
60	112 —	12 —
40	200 —	—
30	250 —	—

Vollkommen runde Stück- oder Zahlperlen:

Das Stück von 1/2 Grain im Gewicht . .	1	Sgr.
1	1 1/2	—
1 1/2	4	—
1 3/4	6	—
2	10 1/2	—
2 1/4	12	—
2 1/2	18	—
2 3/4	1 Rthlr.	—
3	1 —	6 —
3 1/2	2 —	—
3 3/4	2 —	12 —
4 Grain oder ein Karat .	3 —	—
4 1/2	4 —	—
5 Grain oder 1 1/4 Karat	5 —	—
5 1/2	6 —	—
6 Grain oder 1 1/2 Karat	7 —	12 —
6 1/2	9 —	—
7 Grain oder 1 3/4 Karat	10 —	12 —
7 1/2	12 —	12 —
8 Grain oder 2 Karat .	15 —	—
8 1/2	18 —	—
9 Grain oder 2 1/4 Karat	20 —	—
9 1/2	25 —	—
10 Grain oder 2 1/2 Karat	27 —	12 —
10 1/2	28 —	18 —
11 Grain oder 2 3/4 Karat	32 —	12 —
12 1/2	37 —	12 —
13 Grain oder 3 1/4 Karat	45 —	—
14 Grain oder 3 1/2 Karat	52 —	12 —
15 Grain oder 3 3/4 Karat	70 —	—
16 Grain oder 4 Karat .	75 —	—

Das

Das Stück von 17 Grain oder 4 1/4 Karat	95 Rthlr.	—	—
18 Grain oder 4 1/2 Karat	100	—	—
19 Grain oder 4 3/4 Karat	107	—	12 Ggr.
20 Grain oder 5 Karat	125	—	—
21 Grain oder 5 1/4 Karat	150	—	—
22 Grain oder 5 1/2 Karat	175	—	—
23 Grain oder 5 3/4 Karat	225	—	—
24 Grain oder 6 Karat	275	—	—
25 Grain oder 6 1/4 Karat	312	—	12 —
26 Grain oder 6 1/2 Karat	330	—	—
27 Grain oder 6 3/4 Karat	350	—	—
28 Grain oder 7 Karat	500	—	—
29 Grain oder 7 1/4 Karat	625	—	—
32 Grain oder 8 Karat	750	—	—
36 Grain oder 9 Karat	875	—	—
40 Grain oder 10 Karat	1000	—	—

Birnförmige Perlen sind verhältnißmäßig wohlfeiler im Preis, als jene.

Man macht die Perlen durch Kunst nach, und Jemand besaß auch das Geheimniß, aus kleinen und unansehnlichen Perlen grose zu bilden. Jene kann man aber doch, wenn man nur halbweg Kenner ist, durch den bloßen Augenschein, so wie durchs Gewicht, gar leicht unterscheiden.

In der Medizin werden die Perlen jetzt nicht mehr sonderlich gebraucht. Sie wirken nicht mehr, als Krebsaugen, präparirte Muschel- und Austerschaalen, rc.

Unächte oder Glas- und Wachsperlen, schicken Paris, Venedig, Nürnberg, und noch einige andre Oerter, in großer Menge zum Handel. Man hat ihrer von verschiedenen Nummern und Formen. Unter andern runde, länglichte, glatte, gedruckte, weisse, rothe, gelbe, blaue, grüne, violette, silberfarbene, u. s. w. Man handelt sie Dutzend- und Großweise.

Perlmutter, Mater perlarum, ist die Schaale der Perlmuschel. In diesem Schaalengehäuse wohnt das Thier, das nicht sowohl durch sich selbst, als durch seine Wohnung und deren Ausflickung, Bemerkung erregt. Die Muschel ist platt, fast rund, und an der einen Seite, wo beyde Schaalen zusammen verbunden sind, queer abgeschnitten. Sie halten oft wohl einen Schuh in der Breite und Länge, und sind bis auf einen Finger dick. Von aussen sind sie gelbgrau oder bräunlich, dabey rauh

und

und ungestalt, welches jedoch nur von der äussersten dünnen Fläche gilt, die leicht weggenommen werden kann; inwendig aber haben sie einen silberfarbenen Glanz, der an Schönheit dem Glanz der Perlen nichts nachgiebt. Manchmal ist die innere Oberfläche mit Warzen oder Auswüchsen, die perlenartig aussehen, und französisch Loupes de perle genannt werden, besetzt. Die Juwelierer verstehen die Kunst, diese anstatt der ächten Perlen einzufassen, und dafür anzubringen. Ueberhaupt aber wird das Material zu Messer- und Gabelgriffen, Eventaillen, Dosen, Bestecken, eingelegter Arbeit, u. dgl. angewandt.

Die Perlmutterschaalen liefern uns England und die holländische ostindische Gesellschaft im Großen. Jene werden nach Centnern, und diese Stückweise gehandelt.

Perpétuane, Perpetuel, oder Perpetuelle, auch Sempiterne, eine breite Sersche, oder wollener geköperter Zeug, der seinen Namen daher hat, weil er ausserordentlich dauerhaft seyn soll. Er gehört zur fassonirten Fußarbeit, und der Grund und die Figur sind von verschiedener Farbe. Er wurde zuerst in England erfunden, und zu Colchester und Exeester in großer Menge gewebt; hernach hat man ihn in Frankreich an verschiedenen Orten, und auch anderwärts, nachgemacht. Beauvais und einige andere Oerter in Languedok liefern jetzt diese Zeuge sehr häufig, besonders nach Spanien, Italien und der Levante. Bailleul im französischen Flandern führt auch stark diese Waare aus. Es giebt deren hier unterschiedliche Sorten. Perpétuane en nature, ist besser und feiner, aber auch verhältnißmäßig höher im Preis, als Moindre perpétuane, die 5/4 in die Breite hält, und für 24 Patards in flämischem Gelde verkauft wird. Brugniere bey Castres liefert breite Perpétuanen, die 1/2 Stab breit, und 22 bis 24 lang sind; ferner schmale Sorte, welche 2 Zoll und 6 Linien weniger in der Breite halten, in Stücken von 20 bis 22 Stab Länge. Lisle in der Grafschaft Avignon schickt viel von diesem Artikel über Aix, Avignon und Marseille zum Handel, insonderheit nach allen Gegenden in Provence, ins Genuesische und nach ganz Italien. Die, welche man nach Spanien bestimmt, ordnet man in Sortimenter, die aus 40 Stücken von vierley Farbe bestehen; nämlich aus 5 schwarzen, eben

so

so viel muskusfarbenen, 15 papageygrünen, und eben so viel himmelblauen. Diese Sorte hier ist 5/8 oder 3/4 breit, und 20 Stab lang.

Auch nach der Levante, besonders nach Konstantinopel und Smyrna, führen die Franzosen häufig diese Zeuge aus. Die Farben müssen dann in purpurroth, grün, violett, karmesinroth, scharlachroth, Fleischfarbe, zimmetbraun und himmelblau sortirt seyn.

Zu Rheims macht man halbseidene glatte und gemusterte Perpetuels, die 1/2 Stab breit sind, und wovon die Aune 4 Liv. und 12 Sols bis 5 Livres kostet. Diese Sorte wird zu allerhand Kleidungs-Stücken verbraucht.

Holland liefert starke und auch leichtere Sorten Perpétuane, die besonders zu Unterfutter unter Kleider dienen. Diese sind 3/4 bis 13/16 der brabanter Elle breit, und 70 bis 80 Ellen lang.

Perriere, eine der ersten und besten Sorten des Burgunderweins, die man in der Gegend um Nuits gewinnt.

Perrigny, ein Burgunder von der vierten Klasse der Weine, die Auxerre liefert.

Perroquet, s. Segeltuch.

Perses, heißt man in Frankreich eben das, was wir in Deutschland gedruckte oder gemahlte Zitze nennen. Eigentlich eine feine Gattung dieser Zeuge, die vor Zeiten aus Persien zum Handel gekommen sind.

Persica malus, s. Pfirschen.

Persicaria, s. Flöhkraut.

Persico, heißt man den Brantwein, Rosoglio und Likör, der von oder eigentlich über Pfirschkerne abgezogen worden.

Persicchino, s. Marmor.

Personaria, s. Klettenwurz, große.

Perspectivgläser, Ferngläser, Telescopia, Tubi, werden überall von den Glasschleifern und Brillenmachern, besonders aber von optischen und mechanischen Künstlern verfertiget. Es giebt aber darunter eine große Verschiedenheit. Man hat kleine Taschenperspektive, kurze und auch lange, welche letztern einige Fuß und darüber in die Länge halten, und womit man die Objekte, die in der Ferne sich befinden, genau und deutlich in Augenschein nehmen kann. Die englischen sind sonst die vorzüglichsten und vollkommensten gewesen, aber man macht auch jetzt hier und dort in Deutschland, besonders zu Nürnberg, Augsburg, Leipzig, u. a. sehr gute und schöne Perspektive. Unser Vaterland hat Künstler in diesem Fache aufzuweisen, die in Ansehung der Geschick-

schicklichkeit keinem Fremden nachstehen dürfen.

Die vornehmsten Sorten von Perspektiven, die die nürnberger Kaufleute führen, sind ohngefähr diese: Taschenperspektive, wodurch man sowohl mit einem, als auch mit beyden Augen zugleich sehen kann; ganz grose Tuben, von 10 bis auf 60 Schuh Länge, mit welchen man verhältnißmäßig weiter siehet. Sterntuben, Teleskope, durch welche die Planeten und deren Flecken beobachtet werden können. Vieleinfassende Perspektive, durch deren Hülfe ein großer Platz oder eine ganze Stadt auf einmal sich übersehen läßt. Perspektive, womit man in seinem Zimmer, auf dem Stuhl sitzend, im Bette liegend, u. s. w. alles, was auf der Straße, im Hofe und unter den Fenstern vorgeht, sehen kann. Andere wieder, wodurch man alles, was vorkömmt, umgekehrt siehet. Und solche, die so eingerichtet sind, daß man alles, was rechts ist, links vor sich sehen kann.

Perte, eine Gattung hansener Leinen, die um Vitre in Bretagne gewebt werden; eigentlich eine Nachahmung der von Perth in Schottland. Die französische Sorte geht meistens über Dinan ausser Land. Man bringt sie grösstentheils ungebleicht, oder doch nur halbgebleicht zu Markte. Ihre Breite ist 3/4 des pariser Stabs. Die feineren Sorten werden zu Bettetüchern, die gröberen aber zu Segeltüchern verbraucht. Die schottländische Gattung geht in ausserordentlicher Menge nach Amerika.

Peruanischer Balsam, s. unter Balsam.

Peruanische Rinde, s. Chinarinde.

Peruanische Wolle, laine de Pérou, eine Gattung rother, auch weisser Schaafwolle, die in Peru im spanischen Amerika gewonnen, und über Cadix zur Handlung gebracht wird. Beyde Sorten verarbeitet man zu feinen Hüten. Die weisse ist die vorzüglichste. Sie wird Pfundweise gehandelt, und gilt gewöhnlich 11 bis 12 Realen. Man muß diesen Artikel nicht mit der Pacuinnos- Vicunja- oder Vigognewolle verwechseln, die ganz verschiedener Art ist.

Perugino, oder Perugini, heißt man gewisse Wollenzeuge, die zu Gera im Voigtlande verfertiget werden. Sie liegen eine leipziger Elle breit, und sind 50 bis 90 Ellen lang.

Peruquen, s. Paruquen.

Peruvienne, ein seidener schwerer, auf Droguetart gewebter

ter Zeug, mit kleinen Blumen, Streifen und Gittern, der besonders zu Sommerkleidern für Kavaliere, zu Westen, Ueberzügen der Mützen, polnischen Frauenpelzen, Schlafröcken u. dgl. angewandt wird. Es giebt auch reiche in Gold und Silber. Sie sind durchgängig 15/16 der leipziger Elle breit. Man macht sie zu Lyon und Tours, bey uns in Deutschland zu Krefeld, Berlin, ꝛc.

Pesans, heißt man in Frankreich ein paar Sorten Glasperlen oder Korallen, die zum afrikanischen Handel gebraucht werden. Sie sind rund und wie Perlen gebildet. Ihre Farbe ist entweder gelb oder grün. Sie halten im Durchmesser noch nicht völlig 3 Linien.

Pessots, sind geköperte wollene Serschen, die besonders in Languedok um Alais, St. Hypolite, und an andern Orten mehr, gewebt werden. Man richtet die Zeuge hernach entweder zu Pessots façon de Montauban, Demi-Londres, oder zu andern Sorten, zu. Sie sind 4 Cannes weniger einen Zoll breit, und 26 lang. Man führt sie insonderheit nach Spanien und Italien aus.

Pestil, in den Gegenden am schwarzen Meere, Pflaumenmus, das zur Dicke eines Teiges eingekocht worden ist, und stark verfahren wird.

Pestilenzwurzel, Neunkraft, großer Huflattich, Petasites, Tussilago major, das Kraut davon ist ein schönes großes Gewächs, dessen weißrothe Blumen gleich einem Kegel beysammen wachsen. Die Wurzel ist ästig und dick, innerlich weißlich, auswendig aber bräunlich. Das Gewächse kömmt besonders an feuchten und sumpfigen Orten hervor. Wurzel wird, ihrer gift- und schweißtreibenden Kräfte wegen, in der Medizin gebraucht.

Pestzni, in Rußland die Eisfüchse und Steinfüchse. Man heißt sie auch Pesez oder Peszi.

Petenuche, auch sonst galette de cocon, in Frankreich eine Art seiden Wergs, welche noch geringer als Floretseide ist. Doch findet auch sie, wenn sie gehörig gewunden, gefärbt und zugerichtet worden, ihren Verbrauch. Man macht daraus allerhand geringe Zeuge, Bänder, Livreetressen, u. s. w.

Petermann, s. Beedermann.

Peter Semens, Peter simens oder Semenswein, s. Pedra Ximenes und Spanische Weine.

Peter semens vom Cap, s. Capweine.

Petersilge, Petersilien, Eppichkraut, Apium sativum, Petroselinum, ein bekanntes Küchenkraut, von welchem zweyerley Sorten vor-

vorkommen. Die eine, die Petersilien mit glattem, und die andere mit krausem Blatte. Die Wurzeln sind lang, mit vielen Zasern oder Nebenwurzeln. Sie haben einen guten, dabey etwas scharfen Geruch und Geschmack. Diese Wurzeln sowohl als das Kraut bekommen verschiedenen Theilen des Körpers, insonderheit der Leber, dem Milz und Magen wohl, daher sie wider Verstopfungen der Eingeweide, und dergl. gebraucht werden. Der Saame wird wider den Stein verschrieben.

Eine andere Art hiervon, welche unter dem Namen der macedonischen Petersilge bekannt ist, hat Blätter wie der Epheu, aber etwas kleiner und dünner, dabey einen dicken und ästigen Stengel, aus welchem die Aeste hervorwachsen. Die Blumen sind weiß, und der Saame, welcher auch allein gebräuchlich ist, sieht länglichter als der von der gemeinen Petersilge aus, hat eine schwarzgrüne Farbe, einen scharfen gewürzhaften Geschmack und Geruch. Er wird seiner magenstärkenden und gifttreibenden Kraft wegen in der Medizin angewandt.

Bergeppich, Bergpetersilge, Apium oder Petroselinum montanum, wächst an bergichten, sandigen und steinreichen Orten. Der Saame sammt der Wurzel wird wie die vorstehenden benutzt.

Gemeiner Eppich, Eleoselinum, Paludapium, Apium palustre, wächst an sumpfigten Orten. Die Blätter sehen der Gartenpetersilge ähnlich, doch sind sie grösser, schön grün, und recht saftig, auch von starkem Geruch. Wurzel und Saame kommen in die Apotheken.

Petester, s. Türkische Weine.

Petit à la main, s. Papier.

Petit-Arles, s. Arles.

Petit-Barrage, eine Art gemusterter Tischzeuge, die zu Caen in Normandie gewebt wird.

Petit-blanc, s. Zucker.

Petit-Bourgogne, heißt man im französischen Weinhandel die rothen Sorten, die auch unter ihren besondern Namen, nämlich Tavel, Lirac und Roquemaure, vorkommen. Sie werden von Cette und Bourdeaux verschifft. Im zweyten und dritten Jahre verlieren sie ihre Farbe. Sie sind in halben Stücken von 35 bis 36 Vierteln.

Petit-brin, s. Brins.

Petit-canon, in Frankreich eine Gattung Lettern.

Petit-cornet, eine Sorte Papier von Annonay.

Petit-drap, eine Art etaminähn-

ähnlicher Zeuge, die zu Argentan und Escouche im Herzogthum Alencon gewebt werden.

Petit-fin, die zweyte Sorte des wollenen Sayettgarns in Flandern.

Petit-grain, ein seidener Zeug auf Art des Grosdetours.

Petit-gris, s. Grauwerk, wie auch Straußfedern.

Petit-Lion, s. Linge.

Petit-noir, s. Straußfedern.

Petit nom de Jésus, s. Papier.

Petit-parangon, eine Art Schriftlettern.

Petit-pied, eine Gattung geringerer Kanten von Valenciennes, die anderthalb Zoll breit sind, und zu Manschetten angewandt werden. Sie kosten 12 bis 20 Livres der Stab. Man heißt sie auch Tiers-basse-hauteur.

Petit-point, s. Tapeten.

Petit-romain, eine gewisse Sorte Drucklettern.

Petit-texte, eine Art Buchdruckerschrift.

Petite bordure, eine Sorte sehr schmaler wollenen Bänder, die zu Amiens gewebt wird.

Petite fleur de Lys, s. Papier.

Petite Olonne, rohe hanfene Leinen, die hier und dort in Bretagne gemacht werden. Man verbraucht sie besonders zu Segeltüchern. Diese Leinen werden in Medrignac und in der umliegenden Gegend in ziemlicher Menge verfertiget, ihren Namen aber haben sie von Olonne in Poitou, wo die ersten gewebt worden sind. Sie sind 20 Königszoll breit, und 14 bis 15 pariser Stab lang.

Petite-toile, in Frankreich gestreifte und gegitterte Bettzügenleinen, die in der Normandie verfertiget werden.

Petite-Venise, so auch Rosette genannt wird, eine Gattung gewürfelter Tischzeuge, so zu Valenciennes in Picardie gewebt wird. Ein Tischtuch ist 1 und 7/8 franz. Ellen breit, und 3 Ellen lang. Es sind bey jedem 13 Stück Servietten, wovon eine 4/4 lang, und 3/4 breit ist.

Petits Lins, sind flächsene Franzleinen, die um Abbeville in Picardie gewebt werden. Sie sind 3 bis viertehalb Viertel des Stabs breit.

Petits-pruneaux, s. Pflaumen.

Petrefakten, petrificirte Sachen, sind versteinerte Körper von allerhand Thieren, besonders Seethieren, wie auch Kräutern und Gewächsen, die in Bergen und Felsenlagen gefunden werden. Sie haben ausserdem, daß sie Denkmale vergangener großen Veränderungen auf der Erde sind, auch den Nutzen der Steinarten, woraus sie bestehen. Man findet von solchen seltsamen Naturalien ansehnliche Sammlungen bey den Materialhändlern und in den

Kunsthandlungen, besonders in Holland, England und im Norden. Diese bestehen aus allerley Arten von Muschelwerk, Korallgewächsen, Madreporen, Astroiten, Tubularien, Seemoosen, Echiniten, Champignons, Belemniten, Muttersteinen, worinnen Seeinsekten eingeschlossen sind; in andern, wo Gestalten und Formen von See- und Landthieren, Fischen, Schaalenthieren, Ostraciten, Kochliten, Neritiken, u. dgl. abgedruckt zu sehen.

Die Petrefakten aus den Gebirgen enthalten insgemein vielerley Austern- Muscheln- Schnecken- Terebratulen- Ammonshörner- Schiffskuttel- Fischrippenarten, und eine Menge anderer. Zu diesen Gattungen rechnet man noch einige, welche ihren Ursprung nicht aus der See gehabt haben: die Dendriten sowohl in Marmor als Agat, und in gemeinen Steinen; die Lepiten, welche mit bilderartigen Adern durchwachsen, Städte, Landschaften, Inseln, und allerhand Menschen- und Thiergestalten, vorstellen. Lapides emmorphi, sind Steine, die mit andern theils natürlichen, theils durch Kunst hervorgebrachten Körpern eine Aehnlichkeit haben, z. E. Conchiten, Carciniten, Krebssteine, Trochiten, Rädersteine, u. dgl. Lapides heteromorphi, gebildete Steine von ungewisser Gestalt, die man von Thieren, Kräutern und gekünstelten Sachen also nennt. Lapides idiomorphi, gebildete Steine von ähnlicher und gewisser Gestalt. Versteinertes Holz, Lithoxylon, dergleichen wird sehr viel und in großen Stücken in der Sandgrube bey Leipzig gefunden. Wenn die Materie hart ist, und sich schleifen läßt, heißt es: holzähnlicher Jaspis.

Petroleum, s. Steinöl.

Petroselinum caninum, s. Schierling.

Petroselinum hortense, s. Petersilge.

Petroselinum palustre, s. Eppich.

Petroselinum macedonicum, s. Petersilge.

Petum optimum, s. Tobak.

Petun, s. Tobak.

Pezenasseide, s. Seide.

Pezzetta da tingere, heißt man in Italien die bunten Färbeläppchen, welche die Levante und Italien, insonderheit Venedig, in Menge zum Handel liefern. Sie werden zum Färben der Liköre und Aquavite, wie auch von Konditorn zum Coloriren der Zuckersachen und des Backwerks, angewandt. Man heißt sie auch bey der Handlung Tornesol, doch nur mißbräuchlich. Das

meiste

meiste davon wird von Livorno, Genua, Venedig und Triest zu Markte geschickt. Es giebt karmesinrothe, blaß- oder rosenrothe, blaue, gelbe, grüne, violette. Die erstere Farbe ist noch einmal so theuer als die übrigen. Man verkauft die Waare Pfundweise, schon sortirt. Alle Packete sind mit dem Stempel der Fabrik bezeichnet, und etwa 1 Pf. schwer.

Pfaffenblatt, Pfaffendistel, s. Löwenzahn.

Pfaffenblut, Pfaffenbint, Pfaffenpint, s. Aaronwurzel.

Pfaffenkraut, s. Melisse.

Pfaffenschuh, s. Frauenschuh.

Pfalaustern, s. Austern.

Pfannkuchenkraut, s. Frauenmünze.

Pfau, pavo, avis medica, avis Junonis, eine bekannte Art Geflügels, die sich durch ihre schönfarbigen Federn ausnimmt. Sie wird besonders in den an der See gelegenen Ländern in Ostindien sehr häufig angetroffen. Mit den Federn wird in Sina, den Ländern Indostans und in Persien ein wichtiger Handel getrieben. Man gebraucht solche da zu Sonnenfächern für die Frauenzimmer, zum Kopfputze, u. dgl. Sie werden Packetweise gehandelt.

Pfauenkraut, s. Flöhkraut oder Pfirsichkraut.

Pfeben, Melopepo, so man auch Aepfel- oder Birnkürbisse nennt, eine Art Gurken, die aber nur höchstens sechsmal getheilt sind, Sie haben eine besondere Gestalt, einige wie Aepfel, Birnen, Zitronen, andere mit Warzen besetzt, u. dgl.

Pfeffer, piper, ausländische Gewürzkörner, welche ein Gewächse in Ostindien, eine Art von Winde, uns liefert. Der Artikel wird in ausserordentlicher Menge auf den Inseln Borneo und Java, den Küsten von Sumatra und Malabar, u. a. gewonnen. Auf Sumatra läßt man die Ranken, worauf der Pfeffer wächst, sich um Tschinkarinbäume schlingen. Aber diese Methode ist eben nicht die beste. Diese Bäume saugen das Erdreich, das den Pfefferbäumen Nahrung geben soll, gar sehr aus. Ueberdem nehmen sie den Pflänzern gar viele Zeit weg, die sie nothwendig auf das Beschneiden verwenden müssen, wenn ihre häufigen Zweige die Pfefferranken nicht überschatten sollen. Daher kommt es, daß die Pfeffergewächse auf Sumatra lange nicht so viel Körner geben, als auf Borneo und anderwärts, wo man zweckmäßiger bey diesem Anbau verfährt. Die auf Borneo enthalten 70 bis

75 Körner in einer Ranke. Die sie sitzen Chinesen, die sich da mit dieser Pflanzung abgeben, scheuen keine Mühe; sie jäten nicht nur alles zwischen den Ranken wachsende Unkraut aus, sondern nehmen auch die überflüßigen Blätter weg, um den Pfefferkörnern destomehr Sonne zu geben, u. s. w.

Die Pfefferbeeren sind anfangs grün, und werden hernach schwarz, wenn sie reifen. Alsdann sammelt man sie ab, und läßt sie trocknen; hierauf nehmen sie die runzlichte Gestalt an, in der wir sie erhalten. Der beste schwarze oder braune Pfeffer muß schön groß von Körnern, rein und ohne Staub, schwer, und nicht von Würmern angefressen seyn, nach Schimmel riechen, und dergl.

Man unterscheidet den braunen Pfeffer in: englische, holländische und dänische Sorte. Der holländische und dänische ist in großen Säcken oder Ballen von 400 Pfund und drüber; man giebt darauf 4 Pfund Thara. Der englische und französische Pfeffer ist in kleinern Säcken, die etwas über 300 Pfund schwer sind, worauf in England 4 o/o Thara und 6 1/2 Pf. Sconto gegeben wird. Auf den französischen giebt man bey den öffentlichen Verkäufen 5 Procent Thara und 6 Procent Sconto. Der englische Pfeffer wird in Pfeffer von Jamba und Billipat unterschieden; der erstere gilt gewöhnlich einen Viertel-Denar das Pfund höher im Preis, als der andere.

Weisser Pfeffer, ist nichts anders, als der schwarze oder braune Pfeffer, von dem man die äussere dunkle Schaale abgenommen, und ihn hernach in Seesalzwasser eingeweicht hat. Daher kommt es, daß die Körner vom weissen Pfeffer etwas größer aussehen, als die vom braunen u. schwarzen. Auch ist sein Geschmak nicht völlig so beissend, weil er einen Theil seines scharfen Salzes im Seewasser abgesetzt hat. Diese Gattung kömmt besonders von Java und Malabar über England und Holland zum Handel. Die Thara ist dieselbe wie beym braunen Pfeffer.

Alle Sorten werden in Ostindien nach Batra von 480 Pfund gehandelt, die den Kompagnien aufs höchste etwa 12 Thaler in sächsischem Gelde kostet.

Man braucht den braunen Pfeffer in großer Menge in der Küche, besonders an kalten, zähen und unverdaulichen Speisen. Auch findet er in der Medizin seine Anwendung, theils den Magen

gen

gen zu stärken, Lust zum Essen zu erregen, Blähungen zu vertreiben, u. s. w. In Apotheken bereitet man daraus verschiedene Mittel. Z. E. ausser dem Pfefferöl, die Species diatrion pipereon, welche zu den Haupt- und Magenmorschellen, Magenkrisenet, u. d. angewandt werden.

Langer Pfeffer, piper longum, kömmt von einer Pflanze, die niedriger als jene Sorten wächst; die Blätter bey dieser sind dünner und grüner. Das Gewächse wird besonders in Bengalen gar häufig angetroffen. Die Frucht ist länglicht, und von der Grösse wie der Finger eines Kindes. Sie besteht aus vielen kleinen Körnern, die so genau mit einander verbunden sind, daß sie nur einen Körper ausmachen. Der lange Pfeffer ist grau von Farbe, die etwas ins Röthliche fällt, inwendig aber schwärzlich. Er kömmt im Geschmack und Geruch den übrigen Pfeffersorten gleich. Diese Gattung wird netto Thara gehandelt.

Spanischer Pfeffer, piper hispanicum, fr. poivre de Guinée, ist eine von jenen sehr verschiedene Frucht, die aus länglichten Schooten bestehet, so eines Daumens breit, aber etwas dünner sind. Die Farbe ist korallenroth, oder auch gelb. Er wurde anfänglich nur von Goa und Calicut aus Ostindien hergeholt, jetzt aber bauet man ihn auch in Languedok häufig, und bringt ihn aus diesem Lande zum Handel. Man zieht ihn ebenfalls in unsern Gärten und Gewächshäusern, doch nur als Seltenheit. Er wird in der Medizin als magenstärkend gebraucht. Die Weinessigbrauer bedienen sich seiner, um ihrer Waare eine gewisse Stärke zu geben. Man macht diese Art Pfeffer auch in Zucker ein. Je frischer, trockener, und schön roth von Farbe diese Waare ist, desto lieber hat man sie; auch müssen die Schooten ganz und nicht zerstückt, oder von Würmern durchfressen seyn.

Pfeffer von Madagaskar, heißt man in Frankreich den weissen Pfeffer. Mascaren, den Stielpfeffer, poivre à quève, oder die Kubeben. Thevetpfeffer, oder Pfeffer von Jamaika, den Piment, oder das englische Gewürz.

Pfeffer, deutscher, s. Seidelbast.

Pfeffergurken, s. Gurken.

Pfefferkraut, diesen Namen giebt man bey uns zwey verschiedenen Gewächsen. Das eine, welches auch Senfkraut, Piperitis, Lepidium latifolium, heißt, ist

ein Kraut, das in unsern Küchen- und Krautgärten gezeugt wird. Es treibt Stengel, die 3 Schuh in die Höhe wachsen, und mit breiten Blättern besetzt sind, welche von Geschmack sehr scharf und hitzig. Wenn das Kraut im Frühling noch sehr jung und zart ist, wird es unter den Laktuk und andere kühlende Salatkräuter gemengt, und so eins mit dem andern gemäßiget. Getrocknet ist es eines unsrer besten vaterländischen Gewürze, das an mancherley Speisen gut gebraucht werden kann. In der Apotheke hat es seinen Platz unter den antiscorbutischen Mitteln.

Die andere Art Pfefferkrauts, so auch Saturey, Gartenquendel, Satureja, Hyssopus agrestis, genannt wird, hat Blätter wie der Jsop, und trägt Blumen gleich dem Thymian. Es ist ein Sommergewächse, und die ganze Pflanze hat einen gewürzten Geruch und Geschmack. Kraut und Blumen kommen in die Apotheken.

Pfefferkuchen, **Lebkuchen**, Honigkuchen, eine Art Gebackenes, so aus feinem Weizenmehl mit Zukker, Honig und Gewürzen zubereitet wird. Der Teig wird hernach in verschiedene Formen gebracht, und so in den Ofen geschoben. Die gemeinen Arten dieses Artikels werden jetzt aller Orten in Menge verfertiget; aber es giebt auch feinere, die vorzüglich an gewissen Orten gerathen, so daß damit hier und dort ein ansehnlicher Handel getrieben werden kann. Dergleichen sind die danziger, thorner, nürnberger, erlanger, ulmer, nördlinger, schlesischen, französischen, 2c., von welchen eine große Menge auf unsern deutschen Messen und Märkten abgesetzt wird. Frankreich hat seine vorzüglichsten Pfefferkuchenbäkkereyen zu Rheims, Metz und Verdun; ihre Waare ist innerhalb und ausserhalb des Reichs im Rufe.

Pfeffersheimer, siehe Rheinwein.

Pfeifen, sind allerhand zum Blasen eingerichtete Werkzeuge, die von den musikalischen Instrumentenmachern aus Schildpatt, Hörnern, Elfenbein, Mahogany- Rosen- Buchsbaum- Cypressen- Ahorn- Kleebaum- Pflaumen- Brasilien- Johannisbrodbaumholze, u. s. w. verfertiget werden. Man hat derselben verschiedene Arten, als: ordinaire Flöten, Alt- Tenor- und Baßflöten, sanfte Flöten, Queerflöten, Corneten, Schallmeyen, Clarinetten, Hautboien, u. dgl. Man

schätzt diese Instrumente dann vorzüglich, wenn sie von berühmten Meistern verfertiget worden sind, dergleichen es besonders zu Wien, Prag, Nürnberg, Augsburg, Dresden, hier und dort in Böhmen und Italien giebt. In Frankreich treiben mit diesem Artikel die Lothringer den stärksten Handel. Das dazu taugliche Holz wird in Lothringen an den Grenzen von Franche-comte gewonnen. Die kleinen Lerchen- Drossel- und dergl. Pfeifchen werden in Menge zu Nürnberg von den dasigen Geschmeidmachern verfertiget.

Pfennigkraut, Nummularia, ein niedriges Kraut, das gerne auf feuchten Stellen wächst, kleine runde Blätter, und gelbe gestirnte Blumen hat. Man braucht es in der Medizin als ein gutes Magen- und Scharbocksfraut.

Pferde, sind bekannte sehr nützliche Thiere, die allenthalben zur Feldarbeit, zum Reiten und Fahren, zum Dienste der Kavallerie, u. s. w. gebraucht werden. Dieß giebt Gelegenheit zu einem wichtigen Handel hiermit, vorzüglich zur Zeit der Viehmärkte, oder wenn große Lieferungen für die Armeen verlangt werden. Es ist an sich ein gefährliches Gewerbe, das aber auch nach Beschaffenheit der Umstände seinen Mann geschwinde reich machen kann. Der Pferdehändler sieht nun besonders bey seinem Einkauf auf die Landesart, die körperliche Beschaffenheit, den Bau und die Eigenschaften dieser Thiere, ob solche äusserliche erhebliche Mängel haben, u. d. Was die Landesart betrift, so hat fast jede etwas besonders, das sie von der andern unterscheidet. Die hollsteinischen sind edel, stark von Knochen, und sehr dauerhaft, daher sie sowohl zu Kutschpferden, als auch zum Dienste der Kavallerie, u. s. w. gesucht werden. Sie gehen in Menge nach Sachsen, Schlesien, in die österreichischen Länder, u. a. Die dänischen sind etwas kleiner und schwächer, doch geben sie jenen nicht viel nach. Die seeländischen aus den königlichen Stutereyen werden am höchsten geschätzt, und geben gute Reitpferde ab. Die jütländischen sind stärker von Schlage, und werden nebst den hollsteinischen nach Frankreich, Preussen und Oesterreich für die Reiterey gekauft.

Die aus der Mark Brandenburg sind, seitdem die einländische Race durch Hengste aus der Türkey, aus

aus Spanien, England und Neapel verbessert worden, so beschaffen, daß man sie im Lande selbst zu Kavallerie- Kutschen- und Postpferden gebrauchen kann. Die in der Altmark sind aber doch besser, als die, welche in den Sandstrichen der Mittelmark und Neumark fallen. Die polnischen, worunter die aus Podolien und der Ukraine, aus Gnesen, Brodi, Tarnepole, Stanislawow, u. s. w. vorzüglich, sind stark und dauerhaft, doch aber zum Theil wild und muckisch. Die königlich-preussische leichte Kavallerie zieht ihre Remonte aus diesen Gegenden.

Die russischen Pferde sind nur klein, aber doch dauerhaft, und gute Läufer. Die russisch-ukrainischen sind größer und schöner, vorzüglich die aus der Gegend von Bachmut, welche in ganz Europa berühmt sind. Man nennt diesen Schlag Pferde: Bachmute, nach dem Ort ihrer Herkunft. Sie sind aber besser in ebenen, als in gebirgigen und steinigten Gegenden, zu gebrauchen.

Die ungarischen Pferde fallen zwar etwas klein, indem sie selten über 15 Fäuste messen, aber sie übertreffen an Dauerhaftigkeit, Behendigkeit und flüchtigem Lauf fast alle andern Pferdearten in Europa. Die ganze kaiserliche leichte Reiterey versiehet sich aus Ungarn mit den benöthigten Pferden. Die beträchtlichste Pferdezucht ist hier zu Lande auf den Haiden. Um Hatwan sind die vorzüglichsten Waiden, wo jährlich einige tausend Stück wild gezogen werden. Die Pferdezucht ist in Ungarn so stark, daß in manchen Jahren 50,000 Stück ausgeführt worden sind. Der beträchtlichste Markt ist zu Debreczin.

Slavonische Pferde sind, so wie die ungarischen, nur klein. Ein slavonisches Pferd, das 13 Fäuste hoch ist, wird schon für groß gehalten. Die besten fallen in Syrmien. Die siebenbürger Pferde sind allenthalben berühmt; diese sind ohngefähr wie die ungarischen, aber in gebirgigen Ländern vor jenen gut zu gebrauchen. Man führt sie in Menge aus.

Die moldauischen und wallachischen Pferde sind in der Türkey, in Polen und den angrenzenden Ländern gar sehr beliebt. Der bergigte Theil der Moldau liefert zwar nur kleine, den russischen fast ähnliche Pferde, die aber zur Arbeit überaus dauerhaft sind. In den ebenen Gegenden dieses Landes fallen die Pferde größer, schöner, und ihrer

Gestalt

Gestalt nach viel ansehnlicher; sie werden von den Polen, Ungarn und Türken sehr gesucht. Aus der Wallachey führt man jährlich gegen 10,000 Stück aus. Wenn die hiesigen Pferde nicht etwas zu große Kinnknochen hätten, könnte man sie unter die schönsten Arten zählen.

Tartarische Pferde sehen zwar nicht schön aus, und sind gewöhnlich nur kleinen Schlags, aber dagegen von ausserordentlicher Stärke. Sie können Hunger, Durst und Strapatzen besser als andere vertragen. Man bedeckt oder striegelt sie niemals. Man kann sie im Stalle und ausser demselben halten, und ohne Umstände der strengsten Witterung ausstellen. Auch braucht man nicht ihnen zu ordentlicher Zeit Futter zu reichen, sondern kann sie heute zu dieser, morgen zu einer andern Stunde füttern und tränken. Sie nehmen mit dem schlechtesten Futter vorlieb, und finden sie kein Gras mehr, so scharren sie mit den Füßen in die Erde, und suchen Wurzeln hervor.

Die bulgarischen, insonderheit die aus Dobroge, werden sehr geschätzt. Sie sind von kleinem, aber dabey untersetztem und starkem Schlage, wie die tartarischen, doch schöner gewachsen, und von feinerm Aussehen.

Die cirkassischen hält man sehr hoch. Sie sind groß, wohl gebildet, stark von Gliedern, und zum Reiten, so wie zur Arbeit, gut. Ihr Kopf ist ein wenig dem Rabenschnabel ähnlich, so wie sie im übrigen den englischen Pferden gleichen. Man trägt im Lande die größte Sorge dafür, die besten Racen fortzupflanzen. Die berühmtesten sind die von Solouk und Bekkan. Es werden aber aus Cirkassien bloß Wallachen ausgeführt. Sie gehen nach Taurien, Rußland, Polen, und gelten öfters einige hundert auch wohl tausend Piaster.

Die arabischen Pferde sind in mehr als einem Betracht von vorzüglicher Art. Die schönen und schnellen Pferde lieben die Araber bis zur Leidenschaft; sie achten solche viel höher als ihre Weiber, und ihr Stammbaum ist hier ein wichtigerer Gegenstand, als man sich vorstellen kann. Der Araber weiß genauer die Stammältern (Cogget auf arabisch) seines Pferdes anzugeben, als seine eigenen, und das Attestat ist immer von angesehenen Zeugen unterschrieben, die der Beschreilung beygewohnt haben.

Diese arabischen Pferde sind von dreyerley Racen: man

man heißt sie entweder Attik, Kehilan, oder Gwidisk. Die Attik sind die theuersten; es ist die älteste unter den arabischen Racen. Kehilan ist eine Gattung vortreflicher Pferde, die jener im Werthe gleich kommt. Gwidisk hingegen sind nur von ordinairem Schlage, daher sie auch allein bey Karavanen gebraucht werden. Die von den beyden ersteren Racen sind von Mittelhöhe, und nur wenige darunter groß: sie sind schnelle Läufer, stolpern oder straucheln niemals, vertragen Strapatzen, und fressen nur einmal in 24 Stunden, nämlich des Abends. Dann schüttet man ein Maaß Gerste in den Futtersack, und bindet ihnen diesen um den Kopf, oder hängt ihn daran. Wenn die Pferde stark gelaufen sind, pflegt man ihnen eine Stunde späther ihr Futter zu geben, was aber das Trinken betrift, so reicht man es ihnen zu jeder Zeit, wann man nur will. Sie mögen so erhitzt seyn, als nur immer möglich, so führt man sie doch nicht hin und her, und läßt sie vorher verschnaufen, wie das bey uns der Gebrauch ist. Die Stutten sind hier noch gebräuchlicher als die Hengste, denn jene können Hunger, Durst und Strapatzen noch stärker ertragen, und nehmen mit weniger Pflege vorlieb.

Die Pferde aus der Buckowina sind wohl nicht von schönem Gliederbau, aber desto stärker und ausdauernder. Sie haben auch einen sehr harten Huf.

Die böhmischen Pferde, besonders die aus dem chrudimer Kreise und der Gegend um Königgräz, sind berühmt, und vorzüglich als gute Läufer bekannt.

Die steyerschen sind kurzleibig, stark von Gliedmaßen, und besonders das Bergsteigen sehr gewohnt; sie sind im Gange über die höchsten Gebirge ungemein sicher, und dabey von dauerhafter Art.

Die kärntnerischen Pferde haben einen viel schönern Wuchs, als jene, und sind viel belebter; diese gehen stark ausser Land. Zu St. Veit werden jährlich zwey berühmte Pferdemärkte gehalten, die auch die Italiener zu besuchen pflegen.

Die krainerschen haben ebenfalls die gute Eigenschaft an sich, daß sie sichere Bergsteiger sind, daher sind die meisten Saumrosse in den angrenzenden Ländern aus Krain, so wie die Art überhaupt gute Reitpferde abgiebt. Zu Lippizza und Prestianik auf dem Karste

sind landesherrliche Stuttereyen, wo vortrefliche Pferde gezogen werden, die man den englischen gleich schätzt.

Die frießländischen Pferde geben, wenn sie das härtere Wasser in unsern Gegenden einmal gewohnt sind, gute Fracht- Kutsch- und Kuiraßierpferde ab. Von ostfrießländischen Pferden gehen jährlich einige tausend Stück ins Münstersche, Oldenburgische, in die preussischen Provinzen, nach Frankreich, Italien, u. s. w. Ein Theil davon, nämlich die beste Art, wird zu Kutschpferden, die Mittelgattung zur Remonte der preussischen schweren Kavallerie, eine dritte aber, welche von geringerm Schlage ausfällt, verschiedentlich gebraucht. Sie kosten gewöhnlich auf der Stelle 50 bis 100 Thaler.

Die deutschen Pferde sind meistentheils zum Fahren besser, als zum Reiten; indessen verdienen doch manche Gegenden starke Ausnahme. Ein Hauptfehler bey der Pferdezucht in unsern deutschen Ländern ist wohl dieser, daß man die Füllen allzujung zum Einspannen und Reiten nimmt, wodurch sie dann die erforderliche Stärke nicht erlangen können, sondern klein und schwach bleiben.

Die vereinigten Niederlande haben in dem südlichen Theil der Provinz Holland, in der Gegend von Vianen und Leerdam, vorzügliche Stuttereyen. Man schätzt die hiesigen Pferde den frießländischen gleich, und sie gehen in beträchtlicher Anzahl ausser Land.

Die Pferde von der barbarischen Küste sind ihrer Stärke und ihres ausserordentlich schnellen Laufs wegen von vorzüglichem Range, aber auch sehr selten zu haben. Ihre Taille ist geschlank, und sie haben mehrentheils magere Beine. Man gebraucht sie so gut zum Reiten, als auch zum Fahren, dabey geben sie gute Bescheeler in den Stuttereyen. In Frankreich pflegt man den Kutschenpferden von barbarischer Race zum Unterscheidungszeichen vorne an der Brust eine Art Roßschweif, mehrentheils von rothen Haaren, anzuhängen. Die barbarischen Pferde sind mehrentheils von Mittelhöhe, tragen den Kopf hoch, haben rothe oder rothgelbe Haare, und gehen einen sehr sichern Schritt. Alle ihre Bewegungen sind kraftvoll und gewandt; doch haben sie schon viel von ihrem vorigen Werth dadurch verloren, daß die Araber die Art nicht mit schönen Racen zu veredeln bedacht sind.

Die

Die Araber geben überhaupt den Stutten den Vorzug, und sorgen deswegen nur wenig für die Hengste und Pferde. Man giebt den Thieren des Tags nur einmal, nämlich des Abends, Futter, und zuweilen schüttet man ihnen nur geschnittenes Gras, oder wohl gar Schilf- oder Rohrblätter vor. Zu bewundern ist es, daß sie bey dieser Behandlung dennoch die größten Strapatzen ertragen können. Sie werden nicht beschlagen, nie gestriegelt, und bleiben des Nachts unter freyem Himmel, ohne Streu, und ohne sich zu legen.

Ob es gleich nicht gebräuchlich ist, daß man die Pferde schneiden und zu Wallachen machen läßt, so sind sie doch im Lande selbst sehr folgsam und sicher. Allein sie werden unbezähmbar, wenn sie nach Frankreich oder in ein anderes europäisches Land kommen. Die Ursache dieser Veränderung ist nicht bekannt.

Dem spanischen Pferde giebt man den Rang unmittelbar nach dem barbarischen. Es hat einen schmalen Kopf, weite Nüstern, volle Augen, kurze Ohren, einen langen dicken Hals mit starken Mähnen, ein rundes breites Kreuz, schöne unbehaarte Füße, entblößte Nerven, zuweilen etwas zu lange Fesseln, zu stark gestreckten Fuß, und noch öfterer einen zu hohen Strahl.

Gute andalusische Pferde sind, obschon sie wohl bey Leibe, dennoch leicht von Gange, voller Feuer, und ausserordentlich gelenk und geschmeidig. Die besten fallen im Königreich Cordova. Der Markt, welcher in der Stadt Cordova mit andalusischen Pferden gehalten wird, geht allen in Spanien vor. Um den sogenannten Inquisitionshof sind große und weitläuftige Marställe, auf deren Unterhaltung der Hof noch jährlich ansehnliche Summen verwendet. Gewöhnlich werden hier über einige hundert Pferde gehalten, die ihre eigenen Stammbäume haben. Von hieraus gehen viele Mutterpferde, besonders nach Portugal, aus. Nach der Verordnung dürfen keine andalusische Hengste ausgeführt werden; es ist die Todesstrafe darauf gesetzt: doch hemmt dieses strenge Verbot keineswegs den Schleichhandel. Die rundhufigen Pferde fallen bey Barzain, in Jaen und um Ecija in Andalusien.

Die asturischen Pferde kommen zwar jenen an edlem Wuchse nicht bey, sie übertreffen sie aber doch an Stärke. Gemeiniglich ist ihr

ihr Haar schwarz, oder dunkelbraun.

Mehrentheils halten die Spanier nur Hengste, wenige Stutten zum Belegen und zum Austreten des Korns, und fast gar keine Wallachen.

Selten findet man an den spanischen Pferden weisse Schenkel oder Nase dieser Farbe; diese Zeichnung haßt der Spanier. Sie tragen gewöhnlich das eingebrannte Merkmal der Stutterey, woraus sie gekommen sind, am rechten Vorderschenkel.

Uebrigens werden die Pferde dieses Landes nicht mit Hafer und Heu gefüttert, sondern mit zartem und saftigen Weizenstroh, auch zuweilen mit etwas Gerste, damit sie nicht zu hitzig werden.

Unter den italienischen Pferden sind die neapolitanischen, sardinischen und mantuanischen die berühmtesten. Man sucht die sardinischen nach vielen Gegenden in Italien. Diese Landesart nimmt mit wenigem Futter vorlieb, ist stark und dauerhaft, sehr lebhaft, dabey schön gebildet, und zum Reiten ausserordentlich bequem. Die sardinischen Pferde haben einen ganz eigenthümlichen Gang, den die Italiener Portante nennen. Sie heben fast zu gleicher Zeit den vordern und hintern Fuß auf der rechten, und hernach den auf der linken Seite auf, so daß der Reiter fast wie in einer Sänfte getragen wird. Die Pferde, welche bey dieser Bewegung sich am wenigsten erheben, und Portantini heißen, sind am stärksten gesucht.

Im Mantuanischen liefert besonders die Gegend um san Benedetto sehr gute und vorzüglich brauchbare Pferde, die man ausführt.

Die neapolitanischen Pferde sind von schöner und edler Art, auch dauerhaft, vornehmlich die, welche in gebirgigen Gegenden fallen. Die, welche den Brand auf der linken Seite haben, kommen aus Kalabrien, welche ihn aber auf der rechten haben, aus Apulien. Diese letzteren sind groß von Wuchse, und führen den Namen Corsieri, oder Läufer. Die sogenannten Genetti sind Pferde von Mittelschlage, stammen eigentlich von spanischer Race ab, und sind den spanischen ziemlich ähnlich, nur etwas stärker. Man nimmt sie hier zu Lande erst späth zur Arbeit; sie heißen da bis in ihr siebentes oder achtes Jahr fortwährend Polledri, oder Füllen. Ein großer Theil der neapolitanischen Pferde geht nach Paris,

Wien,

Wien, und anderwärts, hin.

Frankreich hat zwar in verschiedenen seiner Provinzen, z. E. in Normandie, Bretagne, Poitou, Limosin, Bigorre, Morvan und Blesois, ansehnliche Pferdezucht, aber doch werden die höhern Arten aus Spanien, von der barbarischen Küste, aus England, Deutschland, Italien und der Levante eingeführt.

Die Normandie liefert viele Kutschenpferde nach den Städten des Reichs. Ein großer Theil wird auf den Waiden im Pais d'Auge gezogen, und hernach auf den Märkten zu Caen und Guibray verhandelt.

In Isle de France ist zu Gervais, eine halbe Meile von Beauvais, ein ansehnlicher Pferdemarkt, der jährlich am 11ten Juny seinen Anfang nimmt; auf diesem wird eine beträchtliche Menge schöner Kutschenpferde, Hengste, wie auch zweyjähriger Füllen, zu Markt gebracht. Die ersteren gehen nach Nantes, Paris, Rochelle und Bourdeaux. Die letztern nach Picardie und Beauce; und werden, wenn sie sich ausgewachsen haben, ebenfalls für normannische Pferde verkauft.

Von denen in Poitou sind besonders die jungen Stuten, und zwar die von ein paar Jahren, beliebt. Die Füllen und Pferde aber finden bey Kennern weniger Beyfall. Jetzt lobt man vorzüglich die aus der Election von Fontenay-le-Comte und St. Maixent.

Die Pferde aus Franche-Comte werden auf die Märkte zu Besancon, Gray, Vesoul, Vosges, ꝛc. gebracht. Die Fuhrleute aus den benachbarten Provinzen versehen sich hier mit Hengsten, und die Pferdehändler mit jährigen oder halbjährigen Füllen.

In Limousin ist der Markt zu Chalus der ansehnlichste. Er fällt am St. Georgiitage im April, und ist einer von denen in Frankreich, wo die schönsten und besten Pferde zu Verkauf kommen. Die aus Limousin werden ihrer Dauerhaftigkeit und Stärke wegen geschätzt. Auch im feinen Wuchse gleichen sie den spanischen Pferden.

Sowohl die einheimischen als auch die fremden Kaufleute dürfen ihre Pferde durch keine andern Zollörter und Aemter einbringen, als die durch Reglements bestimmt werden. Z. E. die auf der Seite von Picardie eintreten wollen, durch Dourlens, Peronne, Amiens, Abbeville und St. Quentin. Auf der von Champagne, sind Torcy,

Rocroy,

Rocroy, St. Disier, St. Menehoult und Langres vorgeschrieben. Endlich auf der von Bourgogne, Fontaine Francoise und St. Jean de l'Aune.

Und ausgeführt dürfen die Pferde aus Frankreich bey Kontrebandstrafe gar nicht werden.

England zieht nicht nur gute, sondern auch mitunter viele vortrefliche Pferde, die gute Läufer sind, und die Strapatzen wohl aushalten. Seine Paßgänger insonderheit werden wegen ihres sanften und sehr sichern Ganges hochgehalten.

In Amerika sind die chilischen Pferde die berühmtesten. Sie werden nicht allein in allen Gegenden dieses Welttheils gesucht, sondern man bringt ihrer auch zuweilen als eine Seltenheit nach Europa. Es giebt derselben dreyerley Arten, nämlich solche, die den Trab gehen, und diese Sorte ist die gemeinste; Paßgänger, und sogenannte Brazos. Der Gang der Paßgänger ist überaus sanft, und dabey doch sehr schnell. Die dritte, welche ihre Füße beym Gehen wechselsweise sehr artig aufheben, wird am höchsten geschätzt. Mit chilischen Pferden wird besonders nach Peru ein ansehnlicher Handel getrieben.

Bey der Wahl der Pferde siehet man nicht wenig auf die Farbe; denn diese zeigt zum Theil ihre Eigenschaften und Complexion an. Bey den braunen hat das sanguinische Temperament die Oberhand; sie sind gewöhnlich muthig, frisch und dauerhaft; dabey hurtig, gute Läufer, auch gelehrig und arbeitsam. Je dunkler sie von Farbe sind, in desto größerm Maaße besitzen sie die vorbesagten Eigenschaften. Die Rappen sind von schwermüthiger Complexion, daher ungelehrig, zornig, stutzig, untreu, u. d. Die Füchse haben ein cholerisches Temperament, sind feurig, hurtig, springen gern, sind aber dabey auch zornig und ungeduldig, und ermüden leicht. Doch muß man die dunkeln und Schweißfüchse hiervon ausnehmen. Endlich die Schimmel sind phlegmatischer Natur. Obgleich manche Leute nicht viel von dieser Art halten wollen, so trift man doch gar oft recht gute Pferde darunter. Unter denen von vermischter Farbe giebts vielerley Arten; dergleichen sind die Schecken, von welchen die mit drey Farben gefleckten am meisten geschätzt werden. Je dunkler die Schecken überhaupt ausfallen, je lieber hat man sie. Auch werden die vorzüglich geach-

geachtet, welche einen dunkeln oder rothen Kopf haben, ꝛc. Eine andere Art zweyfärbiger Pferde sind die Schimmel, vorzüglich Apfel- und Spiegelschimmel, deren Grundfarbe fast ins Graue fällt; ferner die Schwarzschimmel und Rothschimmel; endlich die sogenannten Fliegen- oder Mückenschimmel, worunter die mit schwarzen oder rothen Flecken den Vorrang haben.

Zur guten und untadelhaften Bildung eines Pferdes wird erfordert, daß es weder von zu kleiner, noch zu großer Statur, von gehörig gestellten und gut geformten Gliedmaßen sey, einen kleinen artigen Kopf, eine breite hohe Stirne, kurze spitzige Ohren, helle und schwarze Augen, die sich schnell im Kopfe umwenden, große Nasenlöcher, ein trocken Kinn, und dünne Lefzen habe; der Hals soll von mittelmäßiger Länge, doch eher lang, als kurz, dabey hoch aufgerichtet, dünn und schmal seyn. Was die übrigen Theile anbelangt, so verlangt man, daß Mähne und Schweif recht lang und dick, der Rücken sanft eingebogen, der Leib fast rund, kurz und verhältnißmäßig nach der Höhe der Schenkel sey. Die Brust muß fett, das Kreuz breit gewölbt, auch wohl zertheilt seyn, u.s.w. Ueberhaupt aber ist die Kenntniß der Schönheit und aller guten Eigenschaften eines Pferdes eine Wissenschaft von weitem Umfange. Das Vornehmste, worauf der Käufer zu sehen hat, ist auch noch dieß: daß ein Pferd lang von Schaft sey; breit und rund von Brust und Kreuz, geradem Rücken; mittelmäßig stark von Bauch; schlank und zart; von kurzem und starkem Halse, und kleinem trocknen Kopfe sey; kleine spitzige und nahe zusammen gewachsene Ohren habe, wie auch große, reine und schnaubende Naselöcher. Es muß kurz von Haaren, munter, immer mit aufgerecktem Kopfe, hurtig im Fressen seyn, und bey der Krippe gut gestellt. Endlich gehört auch noch dazu, daß es sich gut satteln und anschirren lasse, und daß, wenn man ihm auf den Rücken schlägt, es dieses nicht zu merken scheine. Findet man nun solche Eigenschaften bey einem Pferde, so kann man es mit Recht ein wirklich wohlgestaltetes und gesundes Pferd nennen.

Uebrigens sind die Wallachen, weil sie einestheils mit schlechterm Futter vorlieb nehmen, anderntheils zu allem gebraucht werden können, sowohl den Stuten

ten

ken als auch den Hengsten, auf Reisen, in Feldzügen, u. s. w., allemal vorzuziehen.

Jetzt wollen wir auch die Mängel durchgehen, welche diese Thiere an sich haben können. Dieser sind besonders dreyerley, nämlich: Erbmängel, Hauptmängel, und gemeine Mängel. Erbmängel, darunter verstehet man solche, die diesen Thieren die Gesundheit benehmen, z. B. Rotz, Maucken; oder die ihre Gestalt verstellen, z. B. wenn sie weitöhrig, speckhälsig, dickköpfig, u. d. sind. Alle diese Mängel sind zu der Pferdeabrichtung, so wie auch zu ihrem bequemen Gebrauche, hinderlich; besonders, wenn solche Pferde noch dazu untreu, böse, beissend, an die Wand drückend, kollericht, haarschlächtig, und hartmäulig sind.

Für Hauptmängel hält man: das Gebrechen des Athems, wenn solcher zu kurz oder zu schwer ist, die Thiere verschlagen und bald müde werden, schnaufen, blasen, keichen und husten. Auch sind hieher zu rechnen die Mängel am Gewächse, wenn das Pferd einen verkehrten Hals, schiefe Schenkel, Bocksbeine, Kühfüße, u. d. hat. Ferner, Fehler des Gesichts, Mangel am Gehör, Geruch, u. s. w. Auch, wenn die Pferde schwach, tölpisch und ungeschickt sind, vorne kreuzen, streichen, stätig sind, von andern Pferden nicht abgehen wollen, &c.

Gemeine Fehler, oder geringe, sind solche, die nur wenig schaden, und noch verbessert werden können. Man rechnet hierunter die, wenn das Pferd zu mager, zu weiches Fleisch hat, schläferich ist, sich im Wasser niederlegt, gern ausreißt, eigensinnig, scheu ist, beym Aufsitzen, Putzen und Beschlagen ausschlägt, u. dgl.

Das Alter der Pferde erstreckt sich gewöhnlich auf 18 Jahre. So lange Zeit kann man sie gemeiniglich brauchen; doch giebt es auch Pferde, die 25 bis 30 Jahre alt werden, so wie andere, die schon nach dem 12ten aufhören brauchbar zu seyn. Ihr Alter siehet man am besten an den Zähnen. Sie haben von Natur, wenn sie nicht etwa durch Zufall darum gekommen sind, 40 Zähne. Die Erfahrung aber zeigt, daß sie ihre jungen Zähne, welche viel weisser als die andern sind, innerhalb zwey Jahren zu drey unterschiedlichen Malen abschieben, und andere an ihrer Stelle bekommen. Das erstemal, wenn sie das andere Jahr antreten, werfen sie zwey

in der Mitte des Vordermauls oder die Federzähne oben und unten ab. Mit dem dritten Jahre lassen sie die nächsten viere sowohl oben als unten fahren. Mit dem vierten die letzten viere an der Ecke, ebenfalls oben und unten. So wie dieß Abschieben der jungen Zähne geendiget ist, erheben sich im fünften Jahre die beyden Hacken. Diese Zeit achtet man für der Pferde Jugend. Vom fünften bis zum siebenten Jahre haben die Zähne eine Höle, daß ein Tropfen Wasser darinnen Raum hätte. Haben sie die sieben Jahre zurückgelegt, so ist diese Höle wieder verwachsen, aber es erzeugt sich ein brauner Fleck. Nach sieben Jahren erlöschen die Flecken, und zwar in eben der Ordnung, wie die jungen Zähne abgeschoben worden sind. Nach zehn Jahren erhebt sich die Ebene des Zahns allgemach über sich, bis ins dreyzehnte Jahr. Nach dreyzehn Jahren nimmt die vorbesagte Erhebung in der Runde noch zu. Nach sechszehn Jahren endlich werden die Zähne immer spitziger; und nach dieser Zeit ist nichts Gewisses mehr von ihrem Alter zu merken: dann fallen über den Augen tiefe Hölen ein; in den Augenwinkeln wachsen weisse fette Unreinigkeiten, die Augen werden trübe, und die Ohren länger. Mit dem Alter ändern auch die Zähne ihre Farbe. Von dem zehnten Jahre an werden sie immer gelber, im hohen Alter aber ganz weiß. Füllen haben, so wie sie auf die Welt kommen, nur 12 Zähne; so lang diese stehen, heißt man sie Füllen.

Endlich so ist beym Pferdehandel noch dieß anzumerken, daß nach dem alten römischen Rechte der Verkäufer eines Pferdes für alle Mängel desselben stehen müsse, die nicht gleich auf den ersten Anblick in die Augen fallen, als z.E. wenn es schweißig, beißig, kollericht, stätig, scheu, u. dgl. wäre. Nach dem sächsischen Rechte haftet er nur für die sogenannten Hauptfehler, nämlich wenn das Thier stätig, staarblind, und haarschlächtig ist. Zu Nürnberg achtet man für Hauptmängel, wenn das Pferd rotzig, räudig, bauchbläsig, oder haarschlächtig ist. Zu Frankfurt am Mayn, wenn das Pferd gestohlen, wenn es haarschlächtig, oder hauptsiech, als mönig oder rotzig ist; denn solche Mängel sind beynahe unsichtbar, und können selbst dem Sachverständigen, wenigstens einige Zeit lang, unbekannt bleiben. In allen diesen Fällen nun ist der Verkäufer

ser verbunden, das Pferd wieder zurück zu nehmen. Nach den französischen Gesetzen muß der Verkäufer binnen neun Tagen nach geschlossenem Handel das Pferd wieder zurück nehmen, wenn es rotzig, räudig oder haarschlächtig befunden wird.

Ausser dem, was wir von der Wichtigkeit des Pferdehandels gesagt haben, liefern diese Thiere auch noch verschiedenes zum Handel, als ihre Häute, die Haare, die Hufe und Schweife. Die Häute werden auf die nämliche Art wie die Kühhäute gegerbt, und von den Sattlern verarbeitet. Rohe Pferdehäute werden von Archangel in Menge verschifft. Die langen Haare an den Schweifen und Mähnen werden zu vielerley Dingen angewandt. Das glatte wird in den Rapatellfabriken verarbeitet. Man macht auch davon die sogenannten Pferdetapeten, härene Gewebe für die Mönche und die Bierbrauer. Die Perruckenmacher nehmen davon unter die Montur der Perrucken, die Lautenmacher zu den Fiedelbogen, die Fischer zu ihren Leinen, u. s. w. Man macht auch davon Knöpfe, Hutkrempen, Armbänder, Bürsten, u. s. w. Die weissen Pferdeschweife führt man nach der Küste von Angola aus.

Wenn das Pferdehaar gekräuselt und gekocht worden ist, wird es von Tapezierern, Taschnern und Stuhlmachern zum Auspolstern der Stühle, Kanapee, Sopha, Materatzen, Küssen, u. s. w. angewandt. Irland, Holland und Rußland liefern hiervon das meiste zum Handel.

Das irländische wird für das beste gehalten; das holländische, oder eigentlich das, so in Holland zugerichtet und sortirt worden, folgt unmittelbar jenem in der Güte; und das russische ist das schlechteste. Die weissen oder schwarzen Haare werden mehr geachtet, als die grauen oder bunten und gemischten, denn unter diesen hier sind zum Theil Kühhaare und schlechte Pferdehaare. Die Waare wird Centnerweise gehandelt. Man ziehet sie von Dublin, Amsterdam, Petersburg, Archangel und Rouen. Das russische gekochte Pferdehaar kommt in Ballen von 10 Pud, das von den Schweifen in Ballen von 20 Pud von Petersburg zum Handel. Man kauft es bey Berkowetz von 10 Pud.

Die kurzen Pferdehaare, die beym Gerben der Häute abgehen, werden mit Ochsen- und Kühhaaren vermischt, und zum Auspolstern

der Stühle, Sessel, u. s. w. verbraucht.

Der Huf wird auf unterschiedliche Art zubereitet, hernach von Kammmachern, Brillenmachern und andern Handwerkern und Künstlern zu ihren Arbeiten angewandt.

Das Fett von den Pferden, insonderheit das vom Halse und am Bauche, wird geschmolzen, und eine Art Oehl daraus gemacht. Die Emaillenarbeiter nähren damit ihr Lampenfeuer, denn es giebt wenig Rauch, und ein lebhafteres Feuer, als alle andere Oehle und Fettigkeiten.

Pferdebohnen, eine bekannte Gattung Hülsenfrüchte, die besonders Sicilien, Seeland, Frießland, und einige andere Länder, in großer Menge zum Handel schicken. Man handelt sie in Holland nach Last zu so und so vielen Pfund flämisch; zu Hamburg nach Last von 60 Faß. Die neue Waare ist am beliebtesten.

Pferdefleischholz, Bolletrieholz, ein dichtes und schweres Holz von rother Farbe, das von Natur diese Couleur hat, an der Luft aber blaß wird, und wegen seiner vorzüglichen Festigkeit zu Rollen und andern mechanischen Werkzeugen dient. Man bekömmt es aus Surinam, und die Holländer liefern diesen Artikel.

Pferdes- oder Roßmünze, s. Münze.

Pferdeschwanz, s. Katzenschwanz.

Pferdewurz, s. Eberwurz.

Pfifferlinge, fungi piperites, haben diesen Namen darum, weil sie etwas nach Pfeffer schmecken. Es ist eine Art kleiner, länglichter, röthlichter Schwämme, die aller Orten im Sommer und Herbste häufig wachsen. Sie werden theils getrocknet, theils in Essig eingelegt, an Speisen verbraucht.

Pfingstblumen, s. Ginst.

Pfingstrosen, s. Päonien.

Pfirsiche, Pfirschen, Mala persica, eine bekannte Obstart, die aus der Levante und aus Griechenland in unsere Gegenden gekommen ist. Die Bäume wachsen in Italien, Frankreich, in den wärmeren Gegenden Deutschlands, u. s. w., in den Weingärten und Feldern frey auf, dauren aber da nicht so lange, als wenn sie in Gärten an Spaliere gezogen werden. In feuchtem Boden gehen sie bald ein, so wie auch an Mauern, wo die Sonnenhitze zu heftig wirkt. Die Stämme haben in der Jugend eine grauröthliche, ziemlich glatte Rinde, so aber bey zunehmenden Jahren braun, etwas knorrig und rißig wird.

wird. Das Laub davon unterscheidet sich durch die dunkelgrünere Farbe von den Mandelblättern. Die häufige Blüte, die schön roth aussieht, und angenehm riecht, kömmt noch vor dem Ausbruch der Blätter zum Vorscheine. Die darauf folgende Frucht ist unter allem Steinobste die größte. Die zarten und besten Arten werden frisch und roh verzehrt, die sogenannten Härtlinge und Brugnons aber der Küche überlassen. Man dörrt sie entweder im Ofen, macht sie auf unterschiedliche Art in Zucker ein, oder legt sie auch in Brantwein, Essig oder Honig ein. Die innern Kerne leisten die nämlichen Dienste, als die gemeinen bittern Mandeln. Man verfertiget davon den Persico aquavit und Rosoglio. Man schickt diese Kerne auch öfters für bittere Mandeln zum Handel, vorzüglich aus Italien. Das Holz von den Bäumen ist röthlich, ziemlich hart, und wird zu verschiedener Drechslerarbeit gebraucht. Man theilt die Früchte in zwey Hauptarten ein, nämlich in die von männlicher Gattung, welche sich von den Steinen nicht leicht ablöset, und in die von der weiblichen, die sich ohne Mühe davon absondern läßt. Unter diese zählt man die gemeinen weichen Pfirschen, die grünen und weissen, und die Blutpfirschen. Zu jenen hingegen gehören die Herz-Quitten- Früh- oder Johannis- Nuß- und Mandelpfirschen, ꝛc. Unter den vielen Arten werden besonders die nachbenannten, ihrer schönen Blüte wegen, in unsern Gärten gezogen. Die mit gefüllter, roth oder purpurfarbener Blüte; der Zwerchpfirsichbaum mit einfacher, leibfarbener Blüte, und der afrikanische mit voller ebenfalls leibfarbener Blume. In der Medizin werden die Blüten, das aus den Kernen gepreßte Oehl, ꝛc., gebraucht. Getrocknete Pfirsichspaltel kommen von Triest zum Handel.

Pfirsichkraut, Persicaria, auch Wasserpfeffer, Pfauenkraut, Flöhkraut, Flöhpfeffer, ein Sommergewächs mit fünfblätterichten regulairen Blumen, wovon verschiedene Sorten gezeugt werden. Man gebraucht es in Apotheken mit unter den Heilkräutern.

Pflaster, Emplastrum, ein äusserliches Heilmittel, welches aus verschiedenen Dingen und Ingredienzien zusammengesetzt worden, und auf Leder, Leinwand, u. d. aufgestrichen werden kann. Es bestehet gemeiniglich aus allerhand Oehle, Fett, Mark, Butter, schleimichten Din-

gen, Pulver, Wachs, Pech, Harz und Gummi, welche Sachen über dem Feuer in eine Masse gebracht, und hernach in Rollen formirt werden. Die Apotheker bereiten deren vielerley Sorten. Die gebräuchlichsten darunter sind: Ammoniakpflaster, emplastrum de Ammoniaco; Apostelpflaster, emplastrum Apostolorum; Basilienpflaster, emplastrum Basilicon majus; Betonien- oder Hauptpflaster, emplastrum de betonica, oder cephalicum; Bleyweiß- oder weiß Zugpflaster, emplastrum alb. coct.; Bruchpflaster, emplastrum ad hernias; Carminativpflaster, Catarhalpflaster, Cicut- Diachylon- Defensiv- Diapalmæ- Diapompholygos- oder Scharwenzelpflaster; Diasulphuris, Schwefelpflaster; Fontenellpflaster, Galbanpflaster, Galmey- Haupt- Gratia Dei- Fieber- Schlag- Gicht- Lorbeer- Magnet- Mutter- Melotten- Nürnbergisch- Polychrest- Seifen- Magen- Spanische Fliegen- Wund- Englisch Hofpflaster, u.s.w.

Pflaumen, Zwetschen, fr. prunes, pruneaux, eine bekannte und schmackhafte Art Obst, wovon bey uns vielerley Sorten vorkommen. Die Bäume, so uns diese Früchte geben, werden in gemeine oder einheimische Sorten, und in fremde oder Franzbäume unterschieden. Jene sind solche, die in den Grasgärten aus den Kernen oder Steinen, und von den Nebenschossen, in freyer Luft erzogen werden. Diese wachsen in starke Stämme, welche ihre Aeste weit ausbreiten. Das nutzbare Holz ist braunroth, die Blüte aber, welche aus 5 Blättern bestehet, einfach und weiß von Farbe, kömmt im April oder etwas späther zum Vorschein. Unter die gemeinen zählt man bey uns: die großen und kleinen Kricken oder Kriecheln, welche schwärzlich aussehen, und von säuerlichem Geschmacke sind; die wachsgelben Spillinge; die halbgelben, halbrothen Spillinge; die kleinen weißlichen Spillinge; die damascener Pflaumen oder Zwetschen; die großen und kleinen ungarischen Pflaumen; die rothen und gelben runden Roßpflaumen; die rothen und gelben großen Malacken oder Maracken. Alle diese Sorten kommen in einem mittelmäßigen etwas fetten Boden, und an warmen Orten sehr wohl fort.

Die ausländischen oder Franzbäume sind solche, die man aus Frankreich, Italien, &c. gezogen, die in den Baumschulen von eingesetzten Pfropfreisern oder Augen von ähnlichen Bäumen erzogen worden. Die vorzüglich-

züglichsten darunter sind: der Franzpflaumenbaum mit großer eyförmiger, etwas platter und wachsgelber Frucht; der mit großer eyförmiger rother Frucht; der mit großer eyförmiger gelber Frucht; der Pflaumenbaum mit kleiner runder grüngelber Frucht; der mit großer violetter Frucht; der mit kleiner schwarzfärbiger Frucht, die ein hartes Fleisch hat; der mit großer röthlicher, oder violettfarbener, zuckersüßer Frucht; der mit kleiner, süßer, dabey dunkelblauer Frucht; der mit großer, dicker, säuerlicher und frühzeitiger Frucht; der mit großer, süßer und dunkelblauer Frucht; der mit runder, grüngelber Frucht, welche hart von Fleisch ist, ꝛc.

Die freywachsenden Pflaumenbäume übersteigen selten die Höhe von 25 bis 30 Fuß. Der Schaft wird nicht allzuhoch, und selten ganz gerade, die Krone aber desto größer, und mehr ausgebreitet. Die Rinde ist hellaschgrau von Farbe, rauh, ungleich, und beginnt bald aufzuspringen. Es fließt aus derselben ein süßliches, durchsichtiges, dunkelgelbes Gummi, das hier und dort in Frankreich, besonders in Languedok, Touraine, ꝛc. gesammelt, und in den Zeugfabriken gebraucht wird.

Die besseren Arten unter den Pflaumen werden bey uns in Deutschland meistens frisch verspeiset; die nun roh zu genießen sind, sind auch zum Kochen brauchbar, zu Brunellen, Composten, zum Einmachen, zu Marmeladen, Torten und allerley andern Sachen anzuwenden.

Die geringeren, saueren, und unschmackhaften, werden zum Theil fürs Vieh verfüttert, zum Theil brennt man auch Brantwein daraus.

Das Stammholz von gesunden und ausgewachsenen Pflaumen- oder Zwetschenbäumen ist hart, dicht, und mit allerhand lebhaften Farben geadert, weswegen solches die Tischler: Atlasholz, nennen. Es wird zu verschiedenen Drechsler- und ausgelegten Arbeiten gebraucht, doch muß es vorher, wenn es nicht in der freyen Luft aufreissen soll, recht langsam getrocknet werden. Um seiner rothbraunen Farbe einen höhern Anstrich und Glanz zu geben, pflegt man das Pflaumenholz in einer mit Kalkwasser vermischten Lauge zu sieden; so auch, um zu verhindern, daß die Farbe nicht vergehe, wird es gemeiniglich mit Firniß überzogen.

Mit getrockneten oder gebackenen Pflaumen wird aus Ungarn, Mähren, Franken, den Rhein- u. Mayngegenden, Frankreich, u.s.w. ein wichtiger Handel weit und breit getrieben.

Mähren liefert sowohl diese, als gegossene Pflaumen, oder Pflaumenmus, in die österreichischen Länder, nach Schlesien, Sachsen, u. s. w.

Ungarn schickt getrocknete Pflaumen mit und ohne Kerne, von vorzüglicher Güte, in großer Menge über Fiume und andere Plätze aus.

In den türkischen Plätzen am schwarzen Meere wird mit Pflaumenmus (Pestil), der zur Dicke eines Teiges eingekocht worden, ein starker Handel in die benachbarten Provinzen getrieben.

Die Rheingegenden, das Land um den Mayn, insonderheit das Würzburgische, führen eine Menge getrockneter Pflaumen nach Holland aus.

Unter Frankreichs Provinzen zeichnen sich Languedok und die Provence durch ansehnlichen Handel mit dieser Waare aus.

Agen an der Garonne, in Guyenne, liefert eine ausserordentliche Menge Pflaumen, welche, weil sie die gute Eigenschaft besitzen, dem Scorbute zu wehren, auf langwierigen Seereisen mit großem Nutzen gebraucht werden. Die Holländer, wie auch die Handelsplätze an der Ostsee, lassen davon ganze Schiffsladungen kommen.

Montauban in Quercy führt sehr viel getrocknete Pflaumen, insonderheit über Bourdeaux, aus. Das meiste geht nach England und Holland. Es giebt Jahre, wo diese Ausfuhr an hunderttausend Thaler betragen mag.

Aix und Brignoles in Provence schicken eine ausserordentliche Menge vortreflicher Pflaumen in alle Gegenden der Welt. Das erstere insonderheit Pruneaux, das andere die bekannten Brunellen oder Prunellen, eine feinere Art abgeschälter, durchsichtiger Pflaumen mit ausgenommenen Kernen, welche in verschiedene Sorten, als Prunes de Brignoles ordinaires, petites Brignoles, Brignoles blanches, Brignoles violettes, ꝛc. unterschieden werden.

Chatellerault in Poitou zeugt, ein Jahr ins andere gerechnet, 5 bis 6000 Centner Pflaumen, Prunes und Pruneaux, die größtentheils von Nantes und Rochelle verschifft werden.

Tours und Chinon in Touraine, wie nicht weniger Saumur in Anjou und

Mont-

Montsoreau, geben die bekannten vortreflichen St. Catherinepflaumen, die man zu Paris pruneaux de Tours nennt; der Absatz dieses Artikels erstreckt sich nach allen Gegenden der Welt. Die von Saumur und Tours sind am meisten im Rufe.

Auch Loudun in Poitou schickt Catherinepflaumen und Pruneaux in ausserordentlicher Menge aus. Der erstere Artikel wird da bey 100 Pfund, der andere bey Milliers gehandelt. Das meiste davon geht über Orleans und Nantes nach dem Auslande.

Metz in Lothringen ist durch seine vortreflichen Mirabellen in- und ausserhalb Frankreich im Rufe. Sie werden in Zucker eingemacht, und so häufig verfahren.

Ausser den vorgenannten liefern auch noch verschiedene andere Oerter, z. E. Caussade, St. Antonin, Saintes, 2c. sehr viele Pruneaux zur Ausfuhr.

Bourdeaux und Cette schicken jährlich viele tausend Oxhöft Pflaumen von Dante, aus Agenois, u. s. w. nach Holland, England, unsern deutschen Seestädten, den Plätzen an der Ostsee, im Norden, u. s. w.

Die Waare ist in Oxhöft oder halben Bariques von 6 Centnern ohngefähr im Gewicht, worauf man da 18 Procent Thara giebt. Hamburg giebt bey seinem Wiederverkauf nur 10 Procent Thara und 1 Procent Gutgewicht.

Je größer, fleischigter und frischer diese Pflaumen sind, je besser. Die alten, schmierigten, magern und beschlagenen taugen nichts.

Bey Befrachtungen zur See rechnet man 5 Faß französischer Pflaumen auf die Last. Man sehe auch die Artikel: Damascener Pflaumen, Mirabellen, Reine-Claude, Royales, St. Julien, und St. Maur.

Pflaumfedern, s. Federn.

Pfriemen, sind spitzige Werkzeuge, von Stahl gemacht, welche die Riemer, Schuster, Sattler und andere Handwerker bey ihren Arbeiten gebrauchen, um Löcher ins Leder damit zu stechen. Die Eisenhändler führen davon verschiedene Sorten.

Pfriemenkraut, s. Ginster.

Pfropf, s. Kork.

Pfundleder, s. Sohlleder.

Phalangium, s. Erdspinnenkraut.

Phalaris, s. Canarischer Saame.

Pharo, oder wie die Italiener schreiben, Faro, einer von den besten sicilianischen Weinen, welche in der Gegend fallen, wo der berühmte Seeleuchtthurm stehet. Er ist roth von Farbe, und hat viel

viel Feuer. Er kommt in der Güte gleich nach dem Siracuser.

Phaserlen, s. Bohnen.

Phasianus, s. Fasan.

Philosophie, eine Art Buchdruckerlettern.

Phoca, s. Seehund.

Phoras, sind baumwollene Nesseltücher, die vormals aus Ostindien geholt wurden, jetzt aber um Rouen in der Normandie häufig gewebt, und hernach nach der afrikanischen Küste ausgeführt werden. Sie sind in Stükken von 9 bis 11 Stab in der Länge.

Photas, s. Pechtmals. Ausser dem liefern die Holländer ostindische Photas, die 2 bis 2 1/4 Cobidos breit, und 24 bis 30 Cobidos lang sind. Das Stück zu 7 bis 9 Gulden im Preis.

Phosphorus, s. Bononischer Stein.

Phyllitis, s. Hirschzunge.

Piccante, ein italienischer Wein, der um Pavia gebauet wird, aber ausser Italien nicht gesucht ist.

Piccardans, s. Rosinen.

Piccardanwein, ein guter süsser französischer Wein, der über Bourdeaux und Cette in großer Menge ausgeführt, und meistens zum Verschneiden mit jungen leichten bourdeauxer Weinen gebraucht wird. Er ist weiß von Farbe, wird auch weisser Graveswein genannt, und in Fässern von 45 Vierteln oder Veltes verfahren. Er kömmt in großer Menge nach unsern Seestädten, insonderheit nach Hamburg, Stettin, Bremen, u. s. w., und wird bey Montpellier gezeugt.

Piccoline, s. Oliven.

Piccolit, eine der besten Sorten Weine, die im görzer Gebiet fallen, und über Triest ausgeführt werden.

Pichina, auch Pichina de Hautbourdin, ein Zeug, der unweit Ryssel in Flandern gewebt, und vornehmlich zu Kleidung der Karmelitermönche dient. Er liegt 1 bis 5/4 Stab breit, und 24 Stab lang.

Picksenes, s. Senesblätter.

Picote, eine Gattung ordinairer Kammelotte, von unterschiedlicher Breite und Länge, die hier und dort in französischen Ländern, besonders um Ryssel gewebt, und meistentheils nach Spanien ausgeführt wird. Man nennt sie auch Gueuse.

Picots, eine Art sehr schmaler Zwirnkanten, die in Flandern und Normandie häufig verfertiget werden. Es giebt ihrer über achtzigerley Muster. Die Stücke halten 12 Stab, und dieser gilt von anderthalb Sous bis auf 40 im Preis.

Piedra de cobra, s. Schlangenstein.

Piedra de Porco, heißt man im Handle

Handel einen gewissen Stein, der von Porco auf der Küste von Malabar gebracht wird. Man schreibt ihm vielerley medizinische Eigenschaften zu, und Manche halten ihn gegen alle Krankheiten ohne Ausnahme für bewährt. Der Name Porco hat die Schriftsteller verleitet, ihn für Schweinestein zu halten.

Pieds courts, s. Mocade.

Pierre à l'huile, s. Steine.

Pietra serena, ein weicher blaulichter Sandstein, der auf dem Berg Golfolina im Toskanischen bricht, und ausgeführt wird.

Pierry, eine Sorte Champagnerweins, oder sogenannter Marnewein, von Farbe roth, auch weiß.

Pigeon, auch Romaine, eine Gattung Papier, die Annonay in Vivarais liefert. Sie ist 15 Zoll und 2 Linien breit, 10 Zoll und 3 Linien hoch, und hält 9 bis 10 Pfund im Gewicht. Der Preis ist 5 bis 8 Livres, nach der Feine.

Pignoli, Pignons, s. Pinien.

Pignons d'inde, s. Granatillkörner.

Pilæ marinæ, s. Meerballen.

Pilchards, eine Art Sardellen, die an den Küsten von Cornwall und Devonshire gefangen, und besonders von Falmouth nach Spanien und Italien ausgeführt werden. Man handelt sie Tonnenweise. Die Winterfische sind die vorzüglichsten. Diese werden zwischen dem 10 und 15 Nov. zum Absenden fertig. Die Sommerwaare wird im September und Oktober verladen.

Pillen, Pillulæ, sind trokkene Arzneymittel von runder Form, die aus allerhand Extrakten, Elixiren, harzigen und gummösen Dingen zu einer dicken Masse gebracht, hernach in kleine runde Kügelchen von der Größe einer Erbse gebildet werden. Man pudert solche hernach mit Bärlapp- oder Süßholzpulver, oder versilbert und vergoldet sie. Die Apotheker bereiten hiervon vielerley Arten, die nicht nur zum Abführen dienen, sondern auch ohne dasselbe gegen allerhand Uebel ihre Wirkung äussern. Die gewöhnlichsten, von welchen die Offizinen die Masse im Vorrath halten, sind: Pillulæ Aloëphanginæ, Aloespillen; Angelicæ, Angelikpillen; Arthriticæ, Gichtpillen; Aureæ, Goldpillen; Febrifugæ, Fieberpillen; Hydropicæ, Pillen wider die Wassersucht; Lucis majoris, Pillen fürs Gesicht; Melanogogæ, wider die Schwermuth; Scorbuticæ, wider den Scharbock; Stomachicæ, Magenpillen, u. s. w. Unter denen,

nen, welche, ohne Abführen oder Brechen zu erregen, gegen verschiedene Krankheiten dienen, sind: Pillulæ anodynæ, schmerzstillende oder beruhigende; de calce viva, Kalkpillen; de Castoreo, Bibergeilpillen; Catarhales, Flußpillen; Cephalicæ, Hauptpillen; Cordiales, herzstärkende; Diaphoreticæ, schweistreibende; Diureticæ, harnabführende; Ictericæ, wider die Gelbsucht; Venereæ, wider die venerischen Zufälle, und so weiter.

Piloris, s. Bisamratten.

Pilosella, s. Mausöhrlein.

Piment, Englisch Gewürz, Nälkenpfeffer, Semen Amomi, ein Produkt der Insel Jamaika. Die Staude, welche es liefert, ist eine Art Myrthen (Myrtus pimenta L.). Sie wächst gemeiniglich in den Bergen mässig, dick, und mit einer graulichen, glatten und glänzenden Rinde umgeben. Ihre Blätter, die einen angenehmen Geruch haben, gleichen in Gestalt und Lage den Lorbeerblättern, und am Ende der Zweige stehen Blumenbüschel, die in allem denen von der gemeinen Myrthe ähnlich sind. Die darauf folgenden Früchte sind kleine Beeren, etwas dicker als die des Wachholderstrauchs. Sie werden gelesen, wenn sie noch grün sind, und an der Sonne getrocknet. Davon werden sie braun, bekommen einen Gewürzgeruch, und werden deswegen in England Allspice oder Kommodgewürz genannt. Der Gebrauch ist besonders denen dienlich, die sich den Magen mit etwas verdorben haben. Die Kunst, diesen Pfeffer zu bauen, hat erst im Jahr 1668 angefangen auf Jamaika bekannt zu werden. Die Insel hat diesen Zweig einigen Bewohnern von Barbados zu danken, die ihn dahin brachten.

Der Verkauf dieser Waare geschiehet in England bey Pfund, aber ohne Sconto und Rückzoll. Jedoch findet der Abnehmer bey der Gleichung des Netto- und Bruttogewichts einen Vortheil von circa 5 Procent, wie denn auch die Thara auf jedes Oxhöft 12 bis 15 Pf. übrig läßt.

Der Piment ist in Tonnen von circa 6 englischen Centnern. London giebt darauf 3 Pfund Gutgewicht per Tonne, und zieht auf jedwede 104 Pfund des Gewichts 4 Pfund für den Staub ab.

Pimienta, im spanischen Handel, jedwede Pfefferart.

Pimpernüsse, Pistachia germanica, nux vesicaria, pistacia sylvestris, liefert uns ein Strauch, der hier und dort

dort in Deutschland am Rande der Berghölzer, unter hohen und schattigen Feldbüschen, u. dgl. angetroffen wird. Das Holz dieses Strauchs hat zwar eine schöne weißgelbliche Farbe, weil die Stämme aber keine gewisse Stärke erreichen, bleibt es ohne sonderlichen Gebrauch. Aus den glänzendbraunen, in blasigten Hülsen enthaltenen Nüßchen macht der gemeine Mann in den katholischen Ländern Rosenkränze. Die Kerne von den Pimpernüssen werden in der Schweiz von Kindern gegessen, und auch hier und dort ein Oehl daraus gezogen.

Pimpernüsse, italienische und levantische, s. Pistacien.

Pimpinelle, Pimpernell, Bibenell, oder Bibernelle, Pimpinella, Peponella, wächst bey uns sowohl wild, als auch in den Gärten. Die größere Gattung, oder rothe Pimpinelle, Großsorbenkraut, Groß Blutkraut, Wurmwurzel, Großkölbleinkraut, Sanguisorba officinalis, Sorbastrella, Pimpinella tetrastemon 705. beym Haller, ist eine hohe grobstielige Wiesenpflanze, die an vielen Orten auf den besten Wiesen hervorkommt, und den ganzen Sommer durch blühet. Ihre Wurzel ist lang, krumm, holzig, röthlich, von Geschmack herbe und zusammenziehend; so lange sie noch frisch ist, giebt sie, so wie das Kraut, einen schwachen, nicht unangenehmen Gurkengeruch von sich. Kraut und Wurzeln gehören, ihrer trocknenden und gelinde zusammenziehenden Kräfte wegen, unter die Wundmittel.

Die kleine wilde, zahme, oder welsche Pimpinelle, Poterium Pimpinella L. 1411. ist an erhabenen Orten, und auf trocknen leimigsandigen Hügeln, oder gar in Fichtenhaiden nicht selten, wird aber auch, besonders als ein Futter- und Salatkraut, in Gärten stark gezogen. Das Kraut und die Wurzel von beyden Arten werden von den Roßärzten viel gebraucht. Zu Krumhübel im schlesischen Gebirge wird viel von diesem Kraute gewonnen, und nach verschiedenen Gegenden in Deutschland verschickt.

Pimsenstein, s. Bimstein.

Pina marina, oder Pinna marina, eine Art Muscheln, welche besonders im Golfo von Taranto im Neapolitanischen gefischt wird. Sie ist mit Fasern umhüllt, die sich wie die Wolle verarbeiten lassen. Man webt davon zu Neapel Mützen, Strümpfe, Handschuhe, und dergleichen.

Pinang, s. Areka.

Pinas, eine Art ostindischer baumbastener Zeuge. Sie sind 3/4 bis 5/6 Stab breit, und 7 bis 8 Stab lang. S. auch unter dem Titel Guingan.

Pinchinat, ein droguetartig gewebter wollener Zeug, der hier und dort in Frankreich gewebt, und häufig ausser Land verschickt wird. Dreux in Isle de France liefert insonderheit viel zweyfärbige, die 1/2 Stab breit liegen, und im Preis 50 Sous bis 3 Livres gelten. Partenay und einige andere Oerter in Poitou verfertigen wieder andere Sorten dieser Waare, von welchen einige ganz aus feiner Wolle, andere aber aus Wolle mit Leinengarn vermischt, gewebt werden. Diese sind ebenfalls 1/2 Stab breit, und 48 bis 50 lang. Auch Ryssel liefert von diesen Zeugen eine Menge zum Handel. Der Pinchinat von Toulon ist ein ungeköperter wollener Zeug, 1/2 Stab breit, und 21 bis 22 lang. Man macht ihn ganz von spanischer Wolle, und auch von Landwolle. Jene Sorte wird in Frankreich selbst verbraucht, diese aber nach Italien und der Levante ausgeführt. Die toulonschen Pinchinats erkennet man an einem ihnen eigenen violartigen Geruch. Chalons in Champagne giebt Sorten dieser Zeuge, die den toulonschen im Aeussern völlig gleich kommen; auch diese halten 1/2 Stab in der Breite.

Man nennt auch noch in Frankreich Pinchinat einen geköperten wollenen Zeug, der einen ganzen Stab in die Breite, und 21 bis 22 in die Länge hält; es ist aber im Grunde weiter nichts, als eine grobe Sersche. Dieß Gewebe kömmt aus Berry, und wird von roher Landwolle verfertiget. Seit einiger Zeit heißt man in diesem Lande noch mehrere andere Zeuge Pinchinats, die 1/2 Stab bis 5/8 oder 2/3 breit liegen, aber im Grunde Droguets oder Rascharten sind. Die rechten Pinchinats sind, ihrer Güte, Dauerhaftigkeit der Farben, und Preiswürdigkeit wegen, weit und breit im Rufe. Sie werden in großer Menge nach Italien, der barbarischen Küste, den griechischen Inseln, allen Theilen der Levante, besonders nach Konstantinopel und Smyrna, wie auch nach Amerika, ausgeführt. Die meisten liefern die Oerter: la Roque, Meuve, Solieres, Cocrs, Pequants, Camoulles, Loc, Draguignan und Lorgues in Provence.

Pinée, im französischen Handel die erste und beste Sorte der getrockneten Stockfische.

Pineen, Pineolen, Pinien, Pinienkerne, Piniolen, Nuclei pini, Pineoli, oder Pineæ nuces, franz. pignons, it. Pignoli, sind die Früchte gewisser Fichten- und Zirbelbäume, die nur in den wärmeren Gegenden von Europa, in der Levante, in Spanien, Italien und Frankreich, fortkommen. Solche bestehen aus länglichten, milchweissen, an beyden Enden stumpfrunden Kernen ohne Geruch, die, so lange sie noch recht frisch sind, einen angenehm süssen, fetten und öhligten Geschmack geben, sonst aber dabey etwas säuerlich und harzigbalsamisch schmecken. Sie sind von Natur mit einem dünnen röthlichen Häutchen umgeben, und liegen in einer bald harten, bald etwas dünnschäligern Nuß, oder einem Steine. Dieses Häutchen wird abgeschält, und dann der Artikel so zum Handel gebracht. Die frischen ausgeschälten Pinien haben den Geschmak und die Eigenschaften der guten Mandelkerne, aber wenn sie etwas lang oder in der Wärme gelegen haben, verlieren sie ihre gute Beschaffenheit, werden gelblich, widrig, scharf und säuerlich. Man gebraucht diese Kerne nicht nur in der Küche, an dem welschen Salat, und bey der Konditerey, sondern auch in Medizin. Die Aerzte empfehlen ihren Gebrauch besonders schwind- und lungensüchtigen Personen.

Man bringt diese Waare von Ravenna, Genua, Venedig, Livorno, Marseille und Barzellona zum Handel. Die besten Sorten geben die Levante und Sicilien. Man handelt sie Pfundweise.

Pinguicula, s. Bergsanickel.

Pinschebak, oder Pinspek, ein zusammengesetztes Metall, das wie ein legirtes Gold aussiehet, und zugleich sehr geschmeidig ist. Es unterscheidet sich wesentlich vom Tombak bloß durch seine Feine, indem Kupfer und Zink seine Bestandtheile ausmachen. Man verfertiget daraus, besonders in England, zu Augsburg, Wien, u. a. m. allerley artige Sachen, die beynahe völlig das Ansehen des ächten Goldes haben. Unter andern schöne Schuhschnallen, Degengefäße, Ohrgehänge, Uhrketten, Messer- und Gabelgriffe, Hals- und Armzierden, u. s. w. Zu Peterswalde in Böhmen werden jetzt solche Sachen häufig verfertiget.

Pinsel, sind bekannte Instrumente, die von den Mahlern, Anstreichern und Lakkirern zum Auftragen der Farben und Firnisse gebraucht

braucht werden. Man hat ihrer nicht nur von allerley Größe, sondern auch von verschiedenen Materien, z. E. von allerhand Haaren und Borsten, als von Schweineborsten, Eichhörnchens Zobelhaaren, Straußfedern, Seide, u. d. Die feineren Sorten werden in Federkiele gefaßt, und Dutzendweise, besonders von den Nürnbergern und Augsburgern, verkauft. Die gröberen führen die Bürstenbinder. Die vorzüglichsten Sorten dieses Artikels in Deutschland liefert die Buttaische Fabrik zu München.

Pintados, sind ostindische gemahlte Zitze, die in Pegu und Ava verfertiget werden. Sie finden in verschiedenen Gegenden von Indien guten Absatz.

Pinus abies, s. Fichte.

Pinus Larix, s. Lierbaum.

Pinus Mughus, s. Krummholzbaum.

Pinus picea, s. Tanne.

Pipenstäbe, franz. bois à pipe, douves, auch douelles de pipe, heißt man das Klappholz von Eichen, welches von Böttchern zubereitet ist, so daß hernach Pipen und Weinfässer daraus zusammengesezt werden können. Wir erhalten es von Stettin, Memel, Königsberg, Riga, &c.

Die stettinsche Waare ist 5 Fuß und 2 Zoll lang, und anderthalb Zoll dick, und wird nach Ring von vier Schock gehandelt.

Die memelsche fünf bis sechsthalb Fuß lang, sechs bis acht Zoll breit, anderthalb bis zwey Zoll dick, und wird nach Schock von 60 Stück gehandelt.

Von Pipenstäben geht viel aus den vorbesagten Seestädten, wie auch aus Riga, Hamburg und Lübeck, nach Holland, Frankreich, Spanien und Portugal.

Zu Bourdeaux handelt man diesen Artikel bey sechszehnhundert und sechszehn Stück. Zu Hamburg nach Tausend von zwölfhundert Stück, contant in Kurant, und mit 112 o/o in Banko.

Zu Angouleme in Frankreich, welche Stadt einen wichtigen Handel mit dieser Waare nach auswärts treibt, nach Quarts von 303 Stück Dauben, und 202 Bodenstücken.

Havre de Grace, bey 104 Stück, u. s. w. Zu Malaga in Spanien nach grossem Tausend. Zu Lissabon nach Schock. Zu London nach tausend Stück.

Auch die Nordamerikaner liefern jetzt Pipenstäbe in Menge nach Spanien, Portugal und andern Ländern mehr. Zu Baltimore in Maryland handelt man sie bey 1200 Stück zu 9 bis 10

20 Pfund amerikanischen Geldes.

In den Forsten bey uns in Deutschland wird das Pipenstabholz von 5 Fuß lang, einen bis anderthalb Zoll dick, 4 bis 5 Zoll breit, nach Ring von vier Schock, und acht Stäbe darüber, wegen der darunter befindlichen Wrackstücke, gehandelt. Zu Hamburg nach groß Tausend von zwölfhundert Stück.

Piper æthiopicum, —
Piper album, —
Piper hispanicum, —
Piper longum, und
Piper nigrum, s. Pfeffer.

Piperino, eine harte Art Steine, die auf den Hügeln um Rom bricht, und hier und dort in Italien häufig zum Bauen verbraucht wird.

Piperitis, s. Pfefferkraut.

Piqué, oder eigentlich coton piqué, ein dicker weisser baumwollner Zeug, der wie durchstichelt aussieht, und jetzt in Frankreich und England häufig verfertiget wird. Der französische wird insonderheit zu Marseille, und zu Rouge-Periers bey Neufbourg in Normandie, gewebt. Die englische Waare ist eine Yard breit, und dreyßig Yards lang. Man braucht den Zeug vorzüglich zu Unterröcken, Leibchen, Schlafhauben, Bettdecken, und dergl.

Piquepout, ein weisser Chalossewein, der in der Election des Landes gewonnen, und über Bayonne stark ausgeführt wird. Er ist in Oxhöft von 40 Vierteln, und wird schon einmal abgezogen verschifft.

Piquette, im französischen Handel der schwache, schlechte Wein.

Pissasphaltum, s. Judenleim.

Pisselæon, s. Erdöl.

Pistazien, Pistachia, Pistacia, it. Pistacchj, sind die grünen, mit einer rothen oder rothgelben Haut bedeckten, wohlschmeckenden, öhlichtsüßen, lockern und zarten Kerne, die wir öfters schon geschält bekommen, aus der zweyschaligen harten aber dünnen und leicht zerbrechlichen Nuß, der eyrunden und stumpfdreyeckigen, anfangs etwas fleischigen grünen, und zuletzt röthlichen reifen Frucht des morgenländischen Pistazienbaumes, der in Persien, Arabien, Syrien und Aegypten zu Hause ist, und von da nach Sicilien, Spanien und den südlichen Provinzen Frankreichs verpflanzt worden ist. In Persien und Arabien erreicht der Baum eine Höhe von 25 bis 30 Fuß. Der Stamm wird dick, die Aeste breiten sich sehr aus, und die Blätter sind gerade so wie die am Terpentinbaume geordnet. Diese Bäume tragen männ-

männliche und weibliche Blüten. Man pflanzt in Europa beyderley Geschlechtsbäume nahe bey einander, damit die Früchte die gehörige Reife erlangen. Thäte man dieß nicht, so würde man genöthiget seyn, von der weiblichen Blüte auf die männlichen Bäume zu schaffen, wie das in Syrien gebräuchlich ist.

Die levantischen Pistazien, welche in großer Menge über Venedig, Livorno und Marseille zum Handel kommen, sind etwas grösser, als die, so Italien und die Provence zeugen.

In Sicilien tragen die Bäume im März und April Blüte. Diese ist traubenförmig, und die Blumen werden erst im August zur vollkommnen Frucht. Diese letztere besteht aus einer Nuß, fast so groß und auch so gebildet, wie unsere Haselnüsse. Sie ist in eine doppelte Schaale eingeschlossen. Die äussere ist häutig, trocken, dünne, zerbrechlich, grün von Farbe, und wenn sie getrocknet ist, gelblich. Die innere aber, welche sich in zwey Fächer theilt, ist holzartig, leicht, weißgelblicht, und enthält einen blaßgrünen, fetten, öhlichten, etwas bittern, und zugleich süßen, wohlschmeckenden Kern, der mit einem blaßrothen Häutchen umgeben ist.

Die Pistazienbäume wachsen zwar in vielen Gegenden der Insel Sicilien, aber doch am besten in der Nachbarschaft von Piazza und Caltagirone, wie auch auf dem Gebirge Garfone. Sie werden mit gehäuftem Maaß (alla gurma) zugemessen, und noch in ihren Schaalen gehandelt. Die ausgeschälten werden Pistacchj mondi, auch Pistacchj curati genannt. Man verkauft sie nach Salme generali. Die Oerter, welche diesen Artikel verschiffen, sind Trizza, Catania und Siracusa.

Die neuen, schön großen und schweren Pistazien sind die besten. Man muß sie an kühlen Oertern halten, fleißig aussieben, und dadurch vor der Beschädigung der Würmer sichern. Condirte Pistazien liefert Beziers in Languedok zum Handel. In der Provence heißt man auch Pistaches, oder Amandes pistaches, eine Art Mandeln in ganz feinen Schaalen.

Pisum, s. Erbsen.

Pisum cordatum, s. Herzsaamen.

Pitte, eine Art Hanf, die in Nordamerika, besonders in den Gegenden am Orenokostrohm, gezeugt wird. Sie ist weisser und länger, als unser europäischer Hanf, und hat auch die gute Eigen-

genschaft, daß sie nicht so leicht im Wasser fault. Man spinnt davon Garn, macht Zwirn daraus, und allerley Gewebe, die zu Segeln, Hangmatten, Betten und Kleidungsstücken gebraucht werden.

Pix, s. Pech.

Pix liquida, und pix navalis, s. Pech.

Pizzi d'italia, italienische Kanten, sind feine Zwirnspizzen, die zu Genua, Chiozza und Mayland verfertiget, und in Italien und der Levante verbraucht werden. Man hat ihrer von vielerley Mustern und Preisen.

Pizzutello, eine Gattung Traubenrosinen, die um Spoleto in Italien wächst, und ihres vorzüglichen Wohlgeschmacks wegen sehr im Rufe steht.

Plaindins, eine Art wollener Serschen, die in Schottland gewebt werden. Die Stücke halten 25 französische Stab. Die Waare geht meistens nach Amerika.

Plains, s. Devonshirsche Plains.

Planches, s. Bretter u. Dielen.

Plane, s. Ahorn.

Planken, Bohlen, sind meistens von Eichenholze, und von verschiedener Dicke und Länge geschnitten. Mit diesem Artikel wird aus Rußland, Schweden, Curland, Norwegen, Polen, &c. ein wichtiger Handel nach Stettin, Hamburg, Bremen, Lübeck, Holland, Frankreich, u. s. w. getrieben. Sie werden zu Hamburg nach Schock von 60 Craveelen gehandelt; weil aber ihre Länge und Dicke nicht gleich ist, so werden von den dritthalb Fuß dicken, 24 Fuß lang, — von den dreyzölligen, 15 Fuß, — von den vierzölligen, 10 Fuß, — von den fünfthalbzölligen, 9 Fuß, — und von den fünfzölligen, neuntehalb Fuß für eine Craveelt gerechnet. Zu Amsterdam hat das Hundert von diesen Planken folgende Anzahl Stück: die von Westerwick 124; von Christiania 126; die nordischen und von Koperwyk 132. Die von Wisburg halten 9 bis 12 Fuß, und werden bey 120 Stück gehandelt.

Zu London wird diese Waare nach Quadratfuß gehandelt, oder auch nach Last. Hier rechnet man 600 Fuß einzöllige, 400 Fuß anderthalbzöllige, 300 Fuß zweyzöllige, 240 Fuß dritthalbzöllige, 200 Fuß dreyzöllige, 170 Fuß vierthalbzöllige, und 150 Fuß vierzöllige für eine solche Last.

Neun Quadratfuß machen eine Quadratyard.

Frankreich zieht von Bayonne viel fichtene Planken aus Marancin, nordische über Havre de Grace, und eine ausserordentliche Menge eiche-

eichener Planken aus Lothringen. Das lothringer Plankenholz ist unter dem Namen bois de Vosges bekannt.

Die danziger Planken werden mehr als die aus andern Gegenden geschätzt, weil sie mit der Hand gesägt sind, folglich viel gleicher in der Dicke ausfallen, genau das gehörige Maaß halten, und überhaupt besser aussehen, als die auf den Mühlen geschnitten werden. Man handelt sie nach Schock von 60 Stück.

Planschen, s. Silber.

Plantago, s. Wegerich.

Platanus, s. Ahorn.

Platilles, eine Gattung platt zusammengelegter Flachsleinwand, die hier und dort in Deutschland, besonders in Schlesien, Sachsen und Böhmen in großer Menge gewebt, und nach Italien, Spanien, Frankreich, Amerika und Afrika ausgeführt wird. Es giebt dieser Leinen mancherley Sorten, als: rohe, gebleichte, feine, mittle und ordinaire Platilles royales, Platillas-Silesias, gefärbte Platilles, u. s. w. Sie sind 6/4 der schlesischen Elle breit, und 58 bis 60 solcher Ellen lang. Man legt sie auf der Mangel nicht wie die andere Leinwand doppelt zusammen, sondern nur einfach; doch giebt es auch solche, die rollförmig gelegt wird. Die einfachen Platilles, so auch Boccadilles heißen, halten dieselbe Breite, sind aber in Stücke von 14 Ellen geschnitten. Von den doppelten oder vierfachen gehen 2 oder 4 Stück aufs Schock. Alle diese Sorten werden sehr häufig nach Amsterdam, Hamburg, Livorno, Nantes, Cadix, rc. verschickt. Man ziehet sie entweder gerade aus dem Lande von Hirschberg, Waldenburg, Schmideberg, Landshut, oder von Hamburg.

Platteise, s. Scholle.

Plattfisch, s. Stockfisch.

Plattgarn, fil plat, fil au grélot, in Holland und Frankreich eine Gattung weisser Garne, die besonders von Dordrecht zum Handel kommen. Sie werden nach Nummern sortirt, die von 14 bis auf 400 steigen. Ihr Gebrauch ist besonders zum Sticken. Ein Stück solcher Garne hält 48 Gebinde, und man handelt sie nach dutzend Stück. Auch Landerneau führt viel von dieser Waare aus, besonders nach Lyon.

Plattindigo, s. Indigo.

Plemates, s. Cajantes.

Pleures, in Frankreich die Wolle, welche von verreckten Schaafen abgenommen worden ist. Man erhält sie von Mühlhausen, Wismar, und aus den Rheingegenden.

den. Sie wird, mit barbarischer Wolle vermischt, bloß zu groben Bettdecken verarbeitet.

Pleuronectes, s. Scholle.

Plocdecken, in Frankreich eine Art schlechter Fußdecken, die von Kuhhaaren gemacht sind.

Plüsch, Pflüschsammet, ein sammetartiger, dicker Zeug, der in England und den Niederlanden zuerst verfertiget worden, jetzt aber auch in Deutschland, besonders zu Frankfurt, Magdeburg, Berlin, Gera, Stope, Borna, Oschatz, Langensalze, rc. in Menge und von allerley Art gemacht wird.

Der feine englische und holländische Plüsch ist ganz von Kameel- oder Ziegenhaar. Die gemeinen Plüsche, welche Amsterdam, Flandern, Gera, u. s. w. liefern, haben zur Polkette Kameelgarn oder levantisches Ziegenhaar, zur Unterkette fein gezwirntes Wollen- oder Hanfgarn, zum Einschuß aber Leinengarn. Der sogenannte Tripp, eine andere Art Plüsch, hat die Kette von Leinengarn, die Pole aber aus roher Seide, die erst nach dem Weben gefärbt wird. Es giebt auch seidenen Plüsch, bey dem die Kette aus gedreheter Seide, und der Einschuß aus lauter gekochter Seide gemacht wird. Diese Sorte ist 11/24 eines Stabs breit.

Es giebt überhaupt glatte und auch gemusterte, gestreifte und geblumte Plüsche. Diese letzteren sind eigentlich gedruckt, oder die Muster mit heissen Eisen hervorgebracht. Die meisten von dieser Art liefert uns Holland. Sie sind in Stücken von 50 bis 60 Ellen, und werden besonders zum Ausschlagen der Kutschen, zum Ueberziehen der Stühle, Polster, u. dgl. angewandt.

Das französische Flandern liefert in großer Menge glatten und auch gedruckten Plüsch oder Tripp. Diese Sorten sind 22 franz. Zoll breit, und eben so viel Stab lang. Eine andere Gattung Plüsch, die hier Velours façon d'Utrecht heißt, wird besonders in und um Abbeville gemacht. Diese ist 1/2 franz. Stab breit, und 22 bis 25 lang. Die Preise sind, nach Verhältniß der Waare, von 6 bis auf 8 Liv.

Zu Amiens in Picardie werden Plüsche von Kameelgarn und Leinen, sogenannte Panne, rc. in Menge verfertiget.

Pluie, in Frankreich eine Gattung Droguet, an dem die Kette von Seide oder Kameelhaar, und der Einschlag zum Theil von Gold- oder

oder Silberfaden gemacht ist. Der Zeug sieht davon wie brilliantirt aus. Er wird zu Manns- und Frauenkleidern verbraucht.

Plumbago, s. Wasserbley.

Plumbum, s. Bley.

Pocalsensen, s. Sensen.

Poches, in den Städten am schwarzen Meere, schwarzseidene Turbane, die zu Bagdad und Prusia gewebt, und häufig nach Konstantinopel verführt werden.

Pockenholz, s. Franzosenholz.

Pockenstein, lapis variolatus, ein dunkelgrüner Stein mit hellgrünen Flecken, den man aus Holland erhält. Er soll aus Indien kommen, und wider die Pocken und Masern gut seyn. Eigentlich ist es eine Art Malachit, die auch in unsern Gegenden gefunden wird.

Pockenwurzel, s. Chinawurzel.

Podagraria herba, s. Angelika oder Engelsüß.

Podensac, s. Bourdeauxer Wein.

Podolischer Rakitzer, s. Flachs.

Pointas oder Puntas, s. Flandrische Spitzen.

Point de fil, s. Seide.

Point long, eine Art flandrischer Tapeten.

Point Sarasin, in Frankreich die auf türkische Art gewebten Tapeten, welche in der Savonnerie zu Chaillot verfertiget werden.

Points, s. Kanten und Spitzen.

Points de France, heißt man eine Gattung weisser Zwirnspitzen, die zu Argentan in der niedern Normandie verfertiget werden. Der Artikel macht das Hauptgewerbe dieser Stadt aus, und findet in verschiedenen Gegenden des Reichs und der Fremde Vertrieb. Es giebt dieser Spitzen von allerley Feine, Mustern und Preisen.

Poiré, in Frankreich der Birncider.

Pois, s. Bohnen.

Poisi, s. Ostindisch. Damast.

Poisson gris, poisson marchand, poisson pivé, poisson vicié, s. Morue.

Poitouweine, sind leichte Sorten Franzweine, meistentheils weiß von Farbe, von welchen die geringern zu Brantwein abgezogen, die bessern aber nach Holland und Norden ausgeführt werden. Sie kommen den Rheinweinen ziemlich nahe, sind aber etwas roher von Geschmack. Die von Encloistre sind in Pipen von 35 bis 36 Veltes; die andern in Oxhöft von 29 bis 30 Veltes, jedwede von 8 Pinten.

Pöonienkerne, Semen Pœoniæ, sind schwarze, harte, zähe, glänzende, runde Körner ohne Geruch, die an Gestalt und Größe den Erbsen gleichkommen, und mit einem weissen, öhligmehlichen

chen, nicht allzuangenehm süßen Mark versehen sind. Eigentlich der Saame von der Pöonienrose, Pfingstrose, Panninienrose, Pæonia officinalis *L.* 746., der in den Apotheken gebraucht wird.

Poil de laine, im französischen Handel die feinen zarten Straußfedern.

Poil noir, und Poil roux, s. Schiefer.

Polemitte, Polomitte, diesen Namen giebt man in den Niederlanden den geringern Sorten vom Kammlott, welche zu Ryssel in Flandern und in der Gegend verfertiget werden. Besonders heißt man die Polemitte, welche ganz aus Ziegenhaar gewebt sind; die andern führen den Namen Lamparillas. Gera liefert bey uns diese Zeuge häufig, und zwar sowohl weiß, als färbig, gemustert, gestreift, u. s. w. Sie sind 3/4 leipziger Elle breit, und 40 bis 80 Ellen lang. Die Polemitts von Ryssel sind nur 3/8 des pariser Stabs breit, und in Stücken von verschiedener Länge.

Polemonium, s. Baldrian.

Polemoscopium, eine Art Perspectivgläser.

Poley, unter diesem Namen sind verschiedene Arten von Gewächsen bekannt, von welchen einige wild wachsen, andere aber in Gärten gezeugt werden; z. E. Gartenpoley, hiervon giebts einige Sorten, unter welchen der breitblätterichte Poley, der schmalblätterichte mit Zitronengeruch, der schmalblätterichte mit weisser Blume, und der spanische Poley die bekanntesten sind. Die wilden Arten dieser Pflanze kommen an gebaueten und ungebaueten, feuchten und nassen Orten hervor. Das Kraut wird in der Medizin, insonderheit wider Gelb- und Wassersucht, gebraucht. Bergpoley, polium montanum, ist von bitterm und widrigem Geschmack, und wird bey Verstopfungen der Eingeweide angewandt. Man sammelt es frisch und während der Blüte ein.

Polizeaux, sind grobe hanfene Leinen, die in Perche, besonders um Mortagne, gewebt werden. Sie sind 2/3 eines Stabs breit, und werden in den Kolonien verbraucht.

Polle-Davy, oder Pouldavids, rohe hanfene Leinwanden, die in Niederbretagne im Kirchspiel dieses Namens verfertiget, und zu Segeltüchern gebraucht werden. Sie sind 3/4 eines französischen Stabs breit, und 30 Stab lang. Die meisten werden über Dinan, Landerneau und St. Malo ausgeführt.

Polnische Leinen, sind meistentheils mittle und ordinaire Sorten hanfener und flachsener, sowohl rohen als gebleichten Gewebe, die hier und dort in Polen gewebt, und über Danzig und Königsberg verfahren werden. Es giebt deren 15 bis 16 unterschiedliche Sorten, nämlich weisse feine Flachsleinen, rohe Flachsleinen, Pickrohe hanfene, oder feine Hanfleinen, schwarze breite rohe Hanfleinen, Pickheedeleinen von dreyerley Sorten, Szeritzer Heedeleinen, Lesentzker Heedeleinen, Komorner, feinere Heedeleinen, und grobe polnische Packleinen von dreyerley Sorten. Sie sind insgemein 1 Elle und 3/8 bis 6/4 breit, und werden überhaupt noch in Stück- und Ellenleinen eingetheilt. Sie sind entweder 46 bis 48, oder 70 bis 75 danziger Ellen lang.

Polvere del diavolo, eine Art Sand, die in Italien um Siena gefunden wird. Sie kömmt dem sicilianischen gleich. In Italien wird dieser Artikel in der Medizin, und zwar bey verschiedenen chronischen Krankheiten, gebraucht. Auch dient solcher, wenn er mit Weinstein vermischt worden, zu allerhand Töpferglasur.

Polvere di soda, heißt man in Sicilien, wie auch zu Livorno, den groben Sand oder Staub von der Sodaasche. Es ist die schlechteste und wohlfeilste unter allen Sorten dieser Waare.

Polygala, s. Kreuzblume.

Polygonum, s. Wegetritt.

Polygonum minus, s. Bruchkraut.

Polypodium, s. Engelsüß.

Polyrrhizon, s. Engelsüß.

Polytrichum, s. Wiederthon.

Poma, pomum, s. Aepfel.

Poma Adami, s. Adamsapfel.

Poma Ambræ, s. unter Biesam.

Poma Aurantia, s. Pommeranzen.

Poma Sinensia, s. ebenda.

Pomar, s. Burgunderwein.

Pommade, bekanntlich eine wohlriechende harte oder weiche Salbe, die zu allerhand Dingen gebraucht wird. Unter andern dient sie, um eine reine, zarte und glatte Haut zu machen, die Risse wegzunehmen, und sowohl die natürlichen Haare, als auch die Perrücken und Touren damit einzuschmieren, damit diese sich besser kämmen und krausen lassen, auch den Puder gut annehmen. Die gemeine Pommade wird von Hammeltalch, Schweinsschmeer, und dgl., die feinere von Hirsch- und Rehtalch, mit allerhand wohlriechenden Oehlen und Essenzen, verfertiget. Es giebt besonders der letztern Gattungen vie-

vielerley, z. E. Rosenpommade, Violenpommade, Bergamott- Lavendel- Jasmin- und dergleichen Pommaden mehr. Die beste erhalten wir aus Frankreich und Italien.

Pommeranzen, Mala aurantia, sind Früchte, die ursprünglich im mittäglichen Asien zu Hause gehören, und da in großer Menge gezeugt werden. Die Griechen und Portugiesen haben die Art nachher in Italien, Spanien, Portugal und der Provence eingeführt. Die Zweige dieser Bäume sind kurz und immer grün, die Blätter, so sich an denselben befinden, dick, glatt, in der Mitte breit, vorne aber scharf zugespitzt, und an den Stielen mit kleinen Blättchen, wie ein Herz, versehen. Die Blüten bestehen aus 5 weissen in die Runde zusammengesetzten dicken Blättchen, welche einen durchdringenden angenehmen Geruch von sich geben. Man findet an diesen Bäumen allzeit reife und unreife Früchte, die anfangs grün, hernach aber, wenn sie ihre völlige Reife erlangt haben, gelb aussehen. Der Pommeranzen- und Apfelsinenbaum ist einer von den schönsten auf der Welt. Er hat ein prächtiges Ansehen, besonders da, wo er in der freyen Erde gezeugt wird. Sein Stamm wächst 20 bis 30 Fuß recht majestätisch in die Höhe. Die Schönheit des Gewächses wird durch die ungemeine Pracht der Früchte noch mehr erhöhet, so wie durch die Blüten, die es zu gleicher Zeit trägt, und die einen unvergleichlichen Geruch geben.

Die Gegenden, woraus wir diese Früchte am besten und häufigsten erhalten, sind: China, die philippinischen Inseln, Spanien, Portugal, die Provence, das Genuesische, die welschen Consinen in Tirol, der Gardsee, Nizza, die Insel Maltha und Kalabrien.

Man unterscheidet solche in bittere oder saure, ital. Aranzi, oder Aranzi agri, und süße Pommeranzen, Pommesinen, oder Aepfelsinen, it. portogalli. Jene haben äusserlich eine bleichgelbe Farbe, eine ungleiche höckerichte Schaale, und einen durchdringenden Geruch; ihr inneres Mark ist ebenfalls bleich von Farbe, und der Geschmack sehr zusammenziehend. Die süssen hingegen haben mehrentheils eine dünne, glatte und hochgelbe Schaale. Diese sind auch viel größer und saftreicher, als jene. Die von den philippinischen Inseln und aus Asien sind im Ansehen, so wie im Geschmack, vortreflich; die übri-

übrigen kommen ihnen gar nicht bey. Indessen werden die asiatischen nur selten zu uns gebracht, und wir müssen uns mit den schlechteren behelfen. In Asien pflegt man diese Frucht besonders früh nüchtern zu genießen; denn man hält dafür, daß solche zu dieser Zeit vorzüglich dazu diene, die bösen Feuchtigkeiten zu zertheilen. Man ißt sie dagegen wenig des Mittags, und fast gar nicht des Abends. Die Portugiesen sagen im Sprichwort, daß die Pommeranzen und Aepfelsinen des Morgens golden, des Mittags silbern, und des Abends gar bleyern sind.

In unsern Gewächshäusern und Gärten werden von diesen Gewächsen vielerley Sorten gezogen. Ihre Anzahl geht nahe an die Fünfzig. Diese sind jedoch für Gartenfreunde wichtiger, als für den Handelsmann. Die vorzüglichsten Arten darunter sind ohngefähr: die englische gestreifte Pommeranze; die, welche wie ein Stern geformt ist; die große runde; die melonenförmige, und dergl.

Die genueser, rovereiter und sanremischen Pommeranzen kommen in Kisten von 400 Stück zum Handel. Die aus den Gegenden um den Lago di Garda sind in größern Kisten, wo 100 bis 150 Stück mehr liegen, als in den erstgenannten.

Die von Mallaga werden nach 1000 Stück gehandelt.

Die portugiesischen von Lissabon, Faro, ꝛc. in Kisten von 500 Stück.

Die getrockneten Schaalen werden Ballenweise von Lissabon, Mallaga, Oporto, Genua und Triest zum Handel gebracht. Die spanischen und portugiesischen sind die vorzüglichsten, und gewöhnlich in Viertelschnitten; hingegen die italienischen, welche schlangenförmig und länglicht geschnitten sind, werden viel weniger gesucht. Der Artikel überhaupt muß frisch, wohl trocken, auch dünnschäligt seyn. Das meiste hiervon wird zum Abziehen der Aquavite und Brantweine verbraucht. Man handelt sie zu Hamburg mit 1 Procent Gutgewicht und 6 Procent Thara. Beyde, sowohl die süßen als auch die bittern frischen Schaalen, werden in Zucker eingelegt, oder damit überzogen. Von den bittern Pommeranzen werden auch die kleinen grünen noch unreifen condirt, und ihrer magenstärkenden Eigenschaft wegen häufig unter dem Namen der Aranzini von Genua zum Handel gebracht. Pommeranzenschaa-

schaalen in Zuckersyrop, oder Succade, liefern uns Genua, Barzellona und Alicante. Zu Hamburg giebt man darauf 1 Procent Gutgewicht und 10 Procent Thara.

Pommeranzblütenessenz, Oehl, oder Neroliöhl, bekömmt man von Ragusa, Grasse und Montpellier in Frankreich, so wie Eau de fleurs d'Orange von Grasse und Marseille.

In der Medizin werden die frischen Schaalen der Pommeranzen wider Leibesschmerzen, Windsucht, Magenweh, u. d. gerühmt. Der Saft widersteht dem Scharbock, das Fleisch laxirt etwas, stärkt die Lebensgeister, u. s. w.

Das Holz vom Pommeranzenbaum wird von Tischlern und Ebenisten zu allerhand Galanteriesachen, als Bestecken und Etuis, Schachteln, Büchsen, Toiletten, u. d. verarbeitet. Grasse in Provence liefert viele dergleichen Artikel nach Paris und andern Oertern.

Auf den hierischen Inseln an der Küste von Provence wächst eine vortrefliche Art Pommeranzen, die inwendig röthlich, und von ausserordentlich köstlichem Geschmack ist. Das Fleisch ist blutfarben, der Saft aber so angenehm säuerlich, daß man sich keine lieblichere Erfrischung denken kann. Nur Schade, daß diese schöne Frucht da eben nicht gar häufig gewonnen wird.

Die Insel Maltha bringt die besten Orangen unter allen Ländern am mittelländischen Meere hervor; die Sammlung geschiehet im Dezember oder Januar. Die frühzeitigern sind die geringsten, aber die, welche auf dem Baume einige Monate nachgereift haben, die schmackhaftesten. Es versteht sich jedoch, daß nur jene verfahren werden, weil sie vor diesen am längsten dauren. Die maltheser Orangen kommen meistens nur als Geschenke heraus.

Bey Seebefrachtungen werden 20 Kisten Pommeranzen auf die Last gerechnet.

Pommersche Leinen, sind 7/8, 4/4, 5/4, 6 bis 7/4 breite ordinaire Leinen, die insonderheit auf der Insel Rügen in der Ostsee gewebt, und meistens nach Holland ausgeführt werden. Man handelt sie auf der Stelle nach Lachen von 24 Ellen, und zu Amsterdam nach 100 Ellen.

Pommersche Spitzen, s. den Artikel: Spitzen, zu Ende.

Pompholyx, s. Nicht.

Pompona, eine Sorte der Banilla oder Vanilla, in dicken und krummen Schooten, die

die auch in Amerika Bova genannt wird.

Pomucheln, in Westpreussen die Dörsche. Aus der Schwimmblase dieser Fische macht man jetzt in Nordamerika eine Art Hausenblase.

Ponaxgummi, Opoponax, ein Harz, das aus der Wurzel der Staude, welche die Naturbeschreiber Panax heracleum nennen, wenn diese geritzt worden ist, fließt. Man bringt es aus der Levante zum Handel, und zwar von Smyrna und Aleppo über Marseille, Livorno und Amsterdam. Es ist fett, leicht und zerbrechlich, von aussen röthlich gelb, inwendig aber weißlich, dabey bitter und widerlich von Geschmack, und starken Geruchs. Man bringt diesen Artikel in Kisten von einigen hundert Pfund zu uns. Es giebt hiervon zweyerley Sorten. Die eine, so die feinste und theuerste, ist in Tropfen, oder granulirt; die andere in Brodten oder Kuchen. Beyde werden in den Apotheken zu Wund- und Heilpflastern, Pillen, und dergl. verbraucht.

Ponchos, eine Art baumwollener Mäntel oder Hüllen, die in Ostindien stark getragen werden. Die Holländer und Engländer treiben mit diesem Artikel einen ansehnlichen Handel nach verschiedenen Gegenden in Indien.

Pongibonzi, eine Gattung Tabak, die in Italien verfertiget, und besonders an die Pächter in Frankreich abgesetzt wird.

Ponponne, eine Sorte Papier aus Vivarais, die 19 französische Zoll breit, und 14 Zoll und 2 Linien hoch ist. Sie wiegt 10 bis 20 Pfund im Gewicht.

Pontac, ist der Name, den verschiedene gedeckte rothe Weine in Frankreich führen. Aechter Pontac wird nur um den Ort desselben Namens gezeugt. Er wird größtentheils für den Hof aufgekauft, und was davon übrig bleibt, kaufen die Engländer zu hohen Preisen begierig weg. Der Tonneau der besten Sorte gilt 2000 bis 2400 Livres. In der Farbe ist dieser Wein etwas dunkler als Burgunder. Er verbessert sich noch stark bis ins vierte, auch wohl ins sechste Jahr. Dann ist sein Feuer sanft, der Geschmack zwar trocken, aber pickant, und er riecht wie nach Violen. Medoc folgt auf den wahren Pontac in der Güte; dieser ist etwas heller in der Farbe, und verbessert sich eben so gut wie der erstere durchs Abliegen. Aechte und auserlesene Medocweine sind ein sehr guter und gesunder Tischtrunk;

sie erregen gar keine Hitze oder Wallung im Blut, welches nicht immer der Fall mit andern Franzweinen auch ist. Margeau folgt auf diesen in der Güte; hernach der Cahors. Auch unter denen von Montauban in Quercy sind öfters recht gute Sorten Pontac. Der meiste wird von Bourdeaux ausgeführt. Er ist in Bariques von 29 Veltes. Er hat einen ihm ganz eigenthümlichen Geschmack. Man schickt ihn in großer Menge nach England, Holland, Hamburg, Stettin, u. s. w. Je dicker oder gedeckter der Pontac zu seyn pflegt, je höher schätzt man ihn. Man hält den Pontac überhaupt für einen guten Magenwein, der dem Scorbut, der rothen Ruhr und ähnlichen Uebeln widersteht. Aus dieser Ursache ist er in Kriegszeiten, wo starke Armeen im Felde stehen, und solche Krankheiten sehr zu herrschen pflegen, stark gesucht. Wegen Pontac vom Cap, sehe man unter Capwein.

Pontivi, eine Gattung Leinwand, die in Niedermaine und verschiedenen Gegenden von Bretagne gewebt wird. Sie ist von Flachs, und wird in sogenannte surfine, oder ganz feine, mittle und ordinaire unterschieden. Es giebt solche, die einen halben Stab breit, und wieder andere, die 2/3 hält, 3/4, u. s. w. Man verschickt sie in Ballen von 25 Stück. Das Stück hält 20 Stab. Aber das Ellenmaaß, wonach diese Sorten Leinen auf der Stelle gehandelt werden, ist größer als das pariser. Fünf Stab aus Maine rendiren sechs pariser. Das meiste von diesem Artikel schickt Laval aus, insonderheit nach Spanien und dessen Kolonien. Er wird vorzüglich zu Hemdern und Wäsche verbraucht. Man macht die Pontivis jetzt auch häufig zu Ryssel und an andern Orten in Flandern und Brabant nach.

Pont-l'Evêque, eine gute und schmackhafte Art Käse, die in der niedern Normandie verfertiget, und in Menge, besonders nach Paris, ausgeführt wird.

Pontonbleche, eine Gattung starker Bleche, welche grösser und dicker, auch doppelt so schwer im Gewicht, als die übrigen Bleche, ist. Diese wird zum Theil schwarz, größtentheils aber verzinnt zum Handel gebracht. Das Faß enthält 600 Stück. Man verbraucht solche zu Schiffpontons.

Poplin, s. Corroot und Chelas.

Popponi, s. Obst.

Populago, s. Dotterblume.

Populus, s. Pappel.

Porcellan, Porzellan, l. Vasa

por-

porcelana, die schönste und vollkommenste Art irdener Geschirre, welche aus Erde und Steinen gemacht, zu mannichfachen Arten von Gefäßen gebildet, und in einem heftigen Feuer bis auf den Grad des Zusammenfließens gebrannt werden. Hernach bemahlt man solche mit Feuerfarben, besonders Gold- Kupfer- Eisen- und Kobaldfarben, und brennt die Farben von neuem ein.

Das Porcellan ist in Asien erfunden worden. Die Chineser, Japaner und Perser verfertigten es lange vorher, ehe die Europäer davon Kenntniß hatten. Die wesentliche Vollkommenheit dieser Waare besteht im schönen weissen Schmelz, in lebhaften, wohlgewählten, unverbrannten Farben, in guter Mahlerey, und daß das Korn vollkommen gemischt sey. Die Kenner des ächten asiatischen Porcellans theilen solches in sechs verschiedene Klassen. Das japanische übertrift alle übrigen in Ansehung der Weisse, der künstlichen Verzierungen, der Blumen, und der getreuen Nachahmung der Natur. Das weisse Porcellan der Chineser giebt jenem nicht viel nach, und wird mit unter die besten Sorten gezählt. Das chinesische Porcellan ist aber überhaupt sehr verschieden von Güte. Das bessere wird zu King-to-cheng, einem großen Flecken der Provinz Kiansi, gemacht. An diesem einzigen Orte zählt man wohl 500 Porcellanöfen, die beynahe einer Million Menschen Beschäftigung geben. Alle Versuche, die man nach und nach angestellt hat, diese Waare zu Pecking und an andern Orten nachzumachen, sind fruchtlos gewesen, ob man gleich dieselben Materien dazu nahm, und einerley Arbeiter gebrauchte. Man hat also den Entwurf aufgeben müssen. Nur in der Nachbarschaft von Kanton wird Porcellan verfertiget, das zwar unter dem Namen des chinesischen und japanischen nach Europa kömmt, aber in Ansehung der Güte, Schönheit und Farben weit unter jenem zurückbleibt.

Seit der Zeit, als sich die Europäer durch Erfindung des Weges um das Vorgebirge der guten Hofnung einen unmittelbaren Handel mit den Völkern an den äussersten Enden von Asien eröffnet haben, ist das Porcellan allemal einer der beliebtesten Artikel aus diesem Welttheile geblieben. Man bewunderte bey uns diese Waare, ohne daß man sich solche nachzumachen getrauete.

trauete. Endlich zu Ausgang des vorigen Jahrhunderts fieng man in Frankreich an, Versuche damit zu machen. Sie fielen nicht schlecht aus, doch aber wurde das französische vom dresdner Porcellan gar weit übertroffen. Geraume Zeit nachher hat man zu Wien, Berlin, Fürstenberg im Wolfenbüttelschen, zu Frankenthal im Pfälzischen, zu Ludwigsburg im Würtembergischen, Bruckberg im Anspachischen, Höchst im Mainzischen, wie auch im Baadenschen und anderwärts dergleichen Fabriken angelegt, die uns jetzt eine Menge gutes Porcellan zum Handel liefern.

Eigentlich beruht die Güte und Vollkommenheit dieser Waare auf der guten Symmetrie, und untadelhaften Gleichförmigkeit ihrer Bildung; ferner auf einer vollkommnen Weisse, oder wenigstens der Schönheit andrer Farben; auf der Vortreflichkeit der Mahlerey, und dem gehörigen Verhältniß der dazu gewählten Farben; auf der Beschaffenheit der innern Mischung, welche weder erd- noch glasartig seyn, sondern in der Zusammensinterung der Materie bestehen muß, wodurch zwar ein feines, allenthalben gleichförmiges Korn, aber keine Art von Glanz entstehen soll, den das Glas auf seinen Anbrüchen zeigt. Die Glasartigkeit bleibt schlechterdings ein Fehler am Porcellan; hingegen darf man weder die Durchsichtigkeit, noch den Mangel derselben, oder die Halbdurchsichtigkeit, für ein wesentliches Merkmal eines guten oder schlechten Porcellans auslegen, indem dergleichen von der Dicke oder Zartheit der Gefäße, und auch von der Beschaffenheit der Materie abhängt.

Das chinesische Porcellan wird durch Zusammensintern verfertiget. Man macht es in diesem Lande aus zweyen ganz verschiedenen Erdarten, deren eine Kaoli, die andere aber Petuntse genannt wird. Jene ist im Feuer schmelzbar, die andere aber bleibt darinnen unverändert. Aus der Zusammensetzung beyder Arten entsteht nun dieses Porcellan, das man durch keine Gewalt des Feuers in Fluß zu bringen vermag.

Die europäischen Porcellanarten werden alle aus schmelzbaren Steinen und Erden, und aus kalkartigen zusammengesetzt. Man beobachtet hierbey ohngefähr das nachstehende Verfahren: Man nimmt zur Masse ein Gemengsel von Quarz und Sand, Gips, reiner und mage-

magerer Thonerde; läßt diese Masse, mit Regenwasser zu einem Teige gemacht, so lange stehen, bis sie einen unangenehmen Geruch, eine graue Farbe, und teigartige Weiche angenommen hat. Hierauf werden die Gefäße gebildet. Dieß geschieht mit den gemeinen auf der Töpferscheibe; Figuren, Gruppen, und andere Bildwerke, werden Stück für Stück in Formen gedruckt, zusammengesetzt, und mit hölzernen oder elfenbeinernen Werkzeugen, Pinsel und Schwamm, kunstmäßig ausgebildet. Die gedrehte Waare wird nach einiger Abtrocknung in Formen gedrückt, um allen Stücken gleiche Größe und Gestalt zu geben, und wiederum auf der Scheibe, mit scharfen stählernen Werkzeugen, abgedrehet. Alle Stücke werden hernach in Kapseln oder Kasten aus Porcellanmasse in den Ofen gebracht. Wenn solche nun darinnen etwas fest geworden sind, werden sie mit der Glasur überzogen. Stücke, welche nicht weiß bleiben sollen, werden nachher bemahlt. Die Farben dazu bestehen aus metallischen Kalken, die mit leicht flüßigem, nicht färbendem Glase zusammengeschmolzen, fein zerrieben, und durchgesiebt worden sind. Zum Auftragen reibt man solche mit Lavendel- oder Spicköhl, oder mit rectificirtem Terpentinöhle, oder auch mit Gummiwasser. Die bemahlten Stücke werden getrocknet, hierauf in Kapseln von Porcellan in eine Hitze gebracht, die das Glas in Fluß setzen kann. Alle Stücke werden mit dem Zeichen der Manufaktur versehen, und mit gehöriger Genauigkeit sortirt. Der Ausschuß wird wohlfeiler verkauft; aber die weissen Stücke, die gar nicht gerathen sind, werden zerschlagen, und zur neuen Porcellanmasse genommen.

Sowohl in der Niederlage, als auf den Preiszetteln, werden die Artikel und Sorten nach der Mahlerey unterschieden: z.E. Neu-Ozier, Neu-Brandenstein, Ordinair-Ozier, und Brandenstein, Gotzkowski-Dessein, Dulong's-Zierathen, Mahlerey nach Raffael mit Guirlanden, spielenden Kindern, u. s. w. Alle diese Benennungen sind mehrentheils von den Künstlern, die ihre Zeichnungen dazu geliefert haben.

Man unterscheidet sie auch nach der Art der Mahlerey, z. E. indianische Mahlerey, mit staffirten Guirlanden, mit Schildern, mit Tischgen, mit und ohne Mosaike, mit Marseille-Zierathen; so auch nach der Menge der

Mah-

Mahlerey, die dabey angebracht worden ist, z. E. volle Mahlerey, Dreyviertel-Mahlerey, u. s. w. Man unterscheidet sie endlich auch noch in: glatt, geribbt, oder nach Beschaffenheit der Masse, in: gute Sorte, Mittelgut, und dergl.

Zu einem vollständigen Kaffeeservice werden folgende Stücke erfordert, als: ein Dutzend, auch wohl dreyzehn Kaffeetassen mit Henkeln; sechs Chocoladetassen mit Henkeln; ein Spühlnapf; eine Kaffeekanne, eine Milchkanne; ein Theetopf: und zwar diese vier Stücke von großer Sorte; eine ovale Einsatzschaale; eine Zuckerdose, und eine Theebüchse.

Das chinesische Porcellan behauptet in Ansehung der Dauer den Vorzug vor allen andern bekannten Arten; hingegen übertrift unser europäisches wieder das chinesische in Absicht der Bildung und Mahlerey. Im Preise aber können es unsere Fabriken gar nicht den Asiaten gleich thun. Wir verkaufen unsere Waare verhältnißmäßig viel theurer, als jene, und doch hat man noch kein Beyspiel, daß ein Unternehmer solcher Fabriken bey uns reich geworden wäre.

Das persische Porcellan ist schlechter als das chinesische, es wird aber seiner grossen Aehnlichkeit wegen, die es mit jenem hat, von den Kompagnien für chinesisch ausgegeben, und dafür verhandelt. Es hat die Unvollkommenheit an sich, daß es in kochendheissen Flüssigkeiten nicht sehr dauerhaft ist. Indessen, da es 50 Procent wohlfeiler zu stehen kommt, als das chinesische, und demselben sowohl an äusserer Schönheit, als auf dem Anbruch gleicht, so findet es doch Absatz genug.

Das chinesische Porcellan ist in der Glasur blauer, und mit Farben überhäuft, die Masse selbst aber weisser, zusammenhängender und fetter, ihr Korn aber fein und dicht. Die Glasur des japanischen hingegen hat eine weissere und nicht so bläulichte Farbe, die Zierathen sind nicht so überhäuft, die blaue Farbe ist glänzender, die Zeichnungen und Blumen nicht so sehr barok, sondern der Natur gemäßer. Beyde, sowohl das chinesische als das japanische Porcellan, sind jedoch in neueren Zeiten schlechter geworden, vielleicht durch Nachläßigkeit der Arbeiter, wegen schlechter Aufsicht darüber, oder weil der Absatz doch einmal sicher ist, oder auch weil der Stoff und die Farbenmaterialien sich verschlechtert haben. Im Han-

del kommen diese Sorten unter den Namen Krach, des Altweisen, Altchinesischen, Neuchinesischen, und Chinesisch-Japanischen vor.

Unter den europäischen Porcellanfabriken verdient die zu Dresden, welche unter dem Namen der Meissner bekannt ist, den ersten Platz. In dieser ist das erste Porcellan erfunden worden, und sie ist die Mutter aller bekannten Fabriken dieser Art in unserm Welttheile gewesen. Im Jahr 1706 wurde das erste Porcellan von braun und rother Farbe aus einem braunen Thon vom Herrn von Böttcher verfertiget. 1722 erfand man das weisse, das sich noch jetzt durch seine feine Farbe auszeichnet. Der Flötz dieser sächsischen Porcellanerde ist beym Bergstädtchen Aue im Erzgebirge. Diese Erde ist völlig weiß, leicht zu zerreiben, dabey mager, hat viele glimmerartige Theilchen, und brauset nicht; den meisten Gipsspat aber erhält man aus Thüringen. Die Fabrik wird für Rechnung des Landesherrn betrieben. Die Waaren werden aus Dresden von der Faktorey, welche Feller und Gantner firmiret, verschrieben, und man bezieht mit einem gewissen Vorrath die leipziger Messen. Der mehreste Absatz geschiehet nach Polen, Littauen, Curland, Rußland, Italien, und in die türkischen Staaten. Das Fabrikzeichen sind die beyden Churschwerdter. Die für die Türken bestimmten Sachen werden aber statt dieses gewöhnlichen Zeichens mit einem halben Mond versehen, und sind unter dem Namen des Türkenguthes bekannt.

Die berliner Fabrik wurde 1751 von dem Kaufmann Wilh. Caspar Wegeli angefangen, von dem Kaufmann Jah. Ernst. Gotzkowski aber 1760 wirklich zu Stande gebracht, nachdem dieser vorher von dem Bildhauer Reinhard das Geheimniß des ächten Porcellans erkauft hatte. Nach dem Fall des Entrepreneurs übernahm der König die Anstalt, für dessen Rechnung sie auch noch gegenwärtig unter der Direktion des Herrn Inspektor Klüpfel betrieben wird. Die Waare soll in der Vollkommenheit, nach dem Ausspruch der Kenner, immer höher steigen. Sie führt zum Fabrikzeichen den Scepter.

Die Fabrik zu Höchst im Churfürstenthum Maynz scheint wenigstens an Feine und Schönheit der Mahlerey das dresdener zu erreichen. Hauptsächlich verfertiget man hier schöne Figuren, Gruppen und Urnen.

Eh-

Ehmals befand sich hier ein geschickter Künstler, Namens Melchior, der diese Sachen bildete; durch sein Abgehen soll nun die Fabrik etwas gelitten haben. Man ist aber bedacht, die Lücke jetzt wieder auszufüllen. Das Fabrikzeichen ist das Maynzische Rad.

Die Porcellanfabrik zu Frankenthal in der Pfalz wurde 1754 von Hrn. Hanong aus Strasburg errichtet. Dieser verkaufte sie 1762 an den Churfürsten. Die Anstalt hat über 60 Arbeiter, und unter diesen geschickte Bildhauer, Mahler, u. s. w. Sie hält ansehnliche Waarenläger zu Mannheim und Frankfurt a. M.

Die wiener liegt eine halbe Meile von dieser Hauptstadt, in der sogenannten Roßau, und wurde 1721 von einem Claude du Paquier angelegt, im Jahr 1744 vom Hofe übernommen. Sie liefert ein Porcellan, das sowohl in Ansehung seiner Feuerbeständigkeit, als auch was die äussere Schönheit und Vollkommenheit betrift, nicht leicht einer andern Art nachstehen darf. Der Absatz ihrer Waaren ist sehr beträchtlich, und zwar nicht nur innerhalb der Erbstaaten des Hauses Oesterreich, sondern auch in Italien und der Türkey. Die Anstalt unterhält Waarenläger in Brünn, Brody, Lemberg, Ofen und Prag. Sie wird noch jetzt für Rechnung des Hofes betrieben. Das Fabrikzeichen ist das Wappen des Erzhauses.

Die zu München in Bayern gehört dem Churfürsten, und wurde unter der Aufsicht des Grafen von Haimhausen in ein eigenes dazu eingerichtetes Gebäude nach Nymphenburg verlegt. Auch sie wetteifert mit ihren Schwestern, und liefert Waare, die nicht zu verachten ist.

Die Fabrik zu Fulda ist herrschaftlich; diese hat es in der Schönheit der Waare so weit gebracht, daß das hiesige Porcellan von Kennern allen Beyfall gewinnt. Der Verwalter von diesem Institute ist Herr A. Ripp, an welchen die Bestellungen zu machen sind. Das Fabrikzeichen ist dieß



Die Porcellanfabrik im Anspachischen befindet sich ein paar Stunden von der Stadt Anspach auf dem Jagdschloß Brückberg. Sie wird auf landesherrliche Rechnung betrieben, macht ziemlich gute Waare, und hat starken Vertrieb. Das Fabrikzeichen ist ein A.

Die, welche zu Fürstenberg an der Weser im Herzogthum Braunschweig-Wolfenbüttel angelegt worden, bestehet schon seit 1744. Die ersten Versuche eines Feuermahlers, mit Namen Glaser, wollten da nicht gelingen, bis man das Unternehmen durch andere Arbeiter, die aus Frankenthal hiehergezogen wurden, zu dem nunmehrigen Grade der Vollkommenheit gebracht hat. Die Masse des hiesigen Porcellans ist nicht völlig so weiß und so fein, als die in der dresdner und berliner Fabrik; Arbeit und Mahlerey aber geben jenen nichts nach; es ist indessen um einen Theil wohlfeiler im Preis. Ausser den gewöhnlichen Geschirren werden auch schöne Vasen und Büsten darinnen verfertiget. Eine Hauptniederlage hiervon ist in Braunschweig bey dem Faktor Hrn. Ludwig Wilhelm Schulze. Es befindet sich auch eine Niederlage zu Blankenburg am Harze. Das Fabrikzeichen ist ein F.

Die herzoglich-gothaische Fabrik giebt, was die Güte und den guten Geschmack der Arbeiten betrift, keinem von den andern Instituten etwas nach. Der Faktor dieser Fabrik ist Herr Ernst August Arnoldi, das Fabrikzeichen aber ein R.

Im Herzogthum Meiningen ist eine zu Limbach, zwey Stunden von Coburg. Der Besitzer derselben ist der Hofcommissarius Herr Greiner. Das Fabrikzeichen ist zum Theil ein doppeltes L, und darunter ein Stern, zum Theil auch das Zeichen L B. Das hiesige Porcellan übertrift an Aehnlichkeit mit dem meissenschen die meisten andern, und an Wohlfeilheit der Preise alle übrigen ohne Unterschied. Das Dutzend blaue und weisse gehenkelte und gereifelte Tassen wird hier zu einem Reichsthaler und 16 Groschen, und eine große Kaffeekanne zu 20 Groschen verkauft. Das meiste in dieser Fabrik wird auf Bestellung nach Norden, und vornehmlich Rußland, gearbeitet.

Noch eine andere Fabrik im Saalfeld-Meiningenschen ist zu Wallendorf, und diese besitzt die Hamannische Frau Wittwe. Das Fabrikzeichen besteht in einem W. Und eine dritte befindet sich zu Rauenstein; diese macht nur blaues Porcellan, und gehört gleichfalls dem Herrn Greiner.

Die Porcellanfabrik, welche zu Kloster Veilsdorf, eine Stunde von Hildburghausen gelegen, liefert auch eine sehr gute Sorte dieser Waare. Sie ist mit geschickten Künstlern und Arbei-

beitern versehen. Den Verkauf der verfertigten Artikel besorgt Herr Intendant Beyer. Das Fabrikzeichen sind die ineinandergeschlungenen Buchstaben C. V.

Im Fürstenthum Schwarzburg-Sondershausen besitzt zu Breitenbach die Fabrik Hr. Hofcommissarius Greiner. Ihre Waare geht größtentheils nach Hamburg, Lübeck, und nach der Schweiz. Das Zeichen dieser hier ist ein doppeltes L.

Im Fürstenthum Schwarzburg Rudolstadt ist eine solche Anstalt zu Volkstädt. Diese gehört dem Kaufmann Christian Nonne zu Erfurt. Das Fabrikzeichen ist dieses



Die Fabrik zu Ludwigsburg im Herzogthum Würtemberg wurde im J. 1758 angelegt, und der Krieg, der den sächsischen Porcellanhandel störte, verschafte ihr Absatz nach Holland. Jetzt hat dieser aufgehört, und das meiste wird nach der Schweiz verschickt. Das Fabrikzeichen ist ein Fürstenhut.

Die zu Gera im Voigtlande hat zum Fabrikzeichen ein G.

Die Porcellanfabrik zu Ilmenau, im herzoglich-weimarischen Antheil von Henneberg, gehört seit einiger Zeit der weimarischen Kammer, und diese hat das Werk an den Hofcommissarius Greiner und dessen Sohn verpachtet, die zugleich Besitzer der breitenbacher und limbacher Fabriken sind. Das hiesige Zeichen ist ein doppeltes J.

In Rußland befindet sich sechs Werste von Petersburg an der Newa eine Porcellanfabrik. Den feuerfesten Thon zu den Kapseln und Tiegeln erhält sie aus der Ukraine, und den weissen zur Verfertigung des Porcellans selbst aus Sibirien. Das Porcellan ist eine recht gute, halbgeflossene Masse, hat auch viel Angenehmes in Ansehung der äussern Bildung und der Mahlerey, aber doch nicht die völlige Schönheit und Weisse der dresdner Waare. Die Fabrik wird für landesherrliche Rechnung geführt, und arbeitet fast ganz für den Hof. Die Fabrikwaare führt daher auch auf der untern Seite den russischen Namenszug der Kaiserinn, oder das zweymal durchstrichene russische G.

Frankreich hat Porcellanfabriken zu Boisselle-le-Roi, bey Melun, zu Bourg-la-Reine, 2 Meilen von Paris, zu Chantilly, 10 Meilen von Paris, zu Plaix, bey St. Marcellin in Dauphine, zu Clignancour, bey Paris,

zu Estiole, sechs Meilen von Paris, zu Isle bey St. Denis, in Isle de France.

Die älteste unter den französischen Porcellanfabriken ist die zu Seves, 2 Meilen von Paris, an dem Seinefluß, welche seit 1769 den Namen einer königlichen Porcellanmanufaktur führt. Sie wird jetzt für eine der vollkommensten, was die Schönheit und innere Güte der Waare anbelangt, gehalten, und übertrift die meisten Anstalten dieser Art in Mannichfachheit der Formen, artigen Zeichnungen, Lebhaftigkeit der Farben, und in der Mahlerey. Das hiesige Porcellan widerstehet dem heftigsten Grad des Feuers, und der Wirkung des kochenden Wassers. Der Direktor dieser Anstalt ist Herr Reynier.

In Paris, oder bey Paris, sind drey solcher Anstalten. Die erste führt den Namen der Königinn, die andere den vom ältesten Bruder des Königs (Monsieur frere du Roi), und die dritte den des Grafen von Artois. Die erstere ist in der Thirouxstraße, an der Chaussee d'Antin. Sie hat zum Fabrikzeichen ein gekröntes A, den Anfangsbuchstaben vom Namen der Königinn. Die Niederlage ist bey Herrn Granchez, Bijoutier de la Reine, au petit Dunquerque, quai de Conti.

Die von Monsieur frere du Roi ist zu Clignancourt unterhalb Montmartre; die Hauptniederlage ihrer Waaren ist rue neuve des petits champs, an der Ecke der Chabannoisstraße, bey Herren Ruelle & Compagnie. Die Fabrik führt zum Zeichen den Anfangsbuchstaben des Prinzen, nämlich ein L.

Die des Grafen von Artois ist in der Vorstadt St. Denis Nro. 25.; sie wird wegen der Solidität ihrer Masse sehr geschätzt. Sie führt zum Zeichen ein C. Die Unternehmer haben zu Quai des Théatins eine Niederlage.

Ausser diesen ist auch noch in der Vorstadt du Temple eine Fabrik befindlich, deren Waare aber schon weniger Abgang findet, obschon sie an Schönheit den vorgehenden nichts nachgiebt.

In der Porcellanfabrik zu Bourg-la-Reine findet man einen großen Vorrath von allerley Geschirren, Vasen, Figuren und Gruppen. Sie gehört dem Herrn Jacquet.

Die Waaren aus den Fabriken zu Chantilly und Sceaux, von welcher letztern Herrn Glot Entrepreneur ist, kommen denen, die zu Bourg-la-Reine verfertiget werden, gleich.

Die Porcellanfabrik zu Limoges

moges an dem Viennefluß steht unter dem Schutze des Grafen von Artois. Ihr Porcellan ist sehr geschätzt, und findet guten Vertrieb. Sie ist von allen Imposten befreyet, selbst von den Ausfuhrgefällen. Der Entrepreneur ist Hr. Gabriel Grellet, und die Fabrik führt zum Zeichen die Buchstaben C. D.

In England hat es mit den Porcellanfabriken lange nicht recht fortgewollt, und verschiedene, die bereits vorhanden waren, giengen nach und nach wieder ein, bis sich endlich das Parlament mit Ernst der Sache annahm, und diese Anstalten nachdrücklich unterstützte. Seitdem hat sich ihre Anzahl sehr vermehrt, und die meisten davon befinden sich in blühendem Zustande. In der Stadt Liverpool sind 3, und in Worcester eine solche Fabrik. Die ostindische Handelsgesellschaft hat sich anheischig gemacht, alles Porcellan zu übernehmen, das die Fabriken nicht an Mann bringen können. Einen Theil davon verkauft die Kompagnie in England, und giebt es für chinesisches aus, einen andern schickt sie mit ihren Schiffen nach Indien, welches hauptsächlich von den Sorten zu verstehen ist, die in Indien nicht gemacht werden.

In den dänischen Staaten besitzt Kopenhagen eine gute Porcellanfabrik.

In Italien sind dergleichen zu Neapel, Mayland, und in Toskana. Das Porcellan von Neapel ist von vortreflicher Güte, und mit vielem Geschmacke gearbeitet. Die Fabrik des verstorbenen Marchese Ginori, alla Doccia ist wichtig. Der Scherbel des Porcellans ist nicht völlig so fein als der des dresdner, aber die Form ist artig, und nimmt sich sehr gut aus. Man macht da ausser Servicen auch Figuren, Gruppen und allerley Bildwerke, die in der Lombardey, im Venetianischen, rc. Absatz finden.

Spanien hat Porcellanfabriken zu Buen-retiro und in Segovia. Die erstere wird für landesherrliche Rechnung mit einigen hundert Arbeitern, meist Sachsen und Italienern, betrieben. Die Arbeiten geben den sächsischen wenig nach. Die zu Segovia ist von minderer Bedeutung.

Holland hat zu Weesp eine ansehnliche Porcellanfabrik, deren Waare vorzüglich in Ansehung der Masse beliebt ist.

Unter den europäischen Porcellanarten behält das dresdener unstreitig in Ansehung seiner Vollkommenheit einen gewissen Vorzug.

Das berliner kommt, wenigstens in Form und Mahlerey, dem dresdner ziemlich gleich. Das braunschweigische ist artig weiß, aber die Masse fällt etwas schwerer aus, als bey jenen. Die Mahlerey ist ebenfalls schön. In ordinairen Servicen hat man hier besonders Geschmack. Das wiener Porcellan ist dicker als die vorstehenden Arten, und die Glasur fällt ins Graue. Auch in der Mahlerey kömmt es mit dem dresdener oder berliner nicht in Vergleich. Diese Fabrik hat sonst ihren stärksten Absatz in der Türkey; aus dieser Ursache bleibt sie bey ihrer vorigen Bildung und Mahlerey, und macht nicht gleiche Fortschritte mit ihren Schwestern. Man findet aber in dieser Fabrik eine Menge solcher Artikel, die keine andere Porcellanfabrik in Europa liefert, und die sich auf den Geschmack ihrer Abnehmer, der Türken, beziehen.

Uebrigens führen die nach Ostindien handelnden Nationen, besonders die Engländer, Franzosen, Holländer und Dänen, jährlich eine erstaunliche Menge Porcellangeschirre und Figuren, insonderheit Tassen, Teller, Schüsseln, Kannen, Töpfe, Becher, Dosen, Büchsen, Leuchter, Flaschen, Pagoden, Löwen, Hunde, Pfauen, Hähne, Karrikaturen, Urnen, Vasen und tausenderley andere Dinge ein, die hernach in Auktionen abgesetzt werden.

Porcellanen, heißt man im Handel gewisse Kauris, oder Muschelschaalen, die in verschiedenen Gegenden von Asien, Afrika und Amerika statt der Scheidemünze gebraucht werden. Porcellaines heißt man im französischen Handel eine Gattung blaugefärbter baumwollener Zeuge, die man vormals aus Ostindien von der koromandelschen Küste geholt hat, jetzt aber hier und dort in Europa nachmacht.

Porphyr, s. Marmor.

Porrey, eine der ersten und vorzüglichsten Sorten des Burgunderweins, die in der Gegend um Nuits gewonnen wird.

Portante und Portantini, s. Pferde.

Porter, heißt man das starke englische Bier. Es ist in Gebinden von 56 Galons, und gilt auf der Stelle 42 bis 45 Schilling Sterl.

Portets, s. Bourdeauxer Wein.

Portischer Schmack, s. Schmack.

Portischer Wein, ein rother auch weisser Wein, der in den portugiesischen Provinzen Minho und Beira in ausserordentlicher Menge gezeugt, und über Lissabon und Porto verschifft wird.

Man rechnet, daß jährlich gegen 18 bis 20000 Pipen ausgehen. Das meiste hiervon geht nach England und Holland. Den Handel damit treibt die königlich privilegirte Kompagnie von Oporto. Der Wein ist in Pipen von 30 Almudas, die zwey französischen Oxhöften gleich sind. Die besten gelten auf der Stelle 40 bis 60000 Rees, die gemeinen 25 bis 36000.

Porto-ferajo, ein leichter, meistentheils weisser Wein, der auf der zu Toskana gehörigen Insel Capraja gezeugt wird. Man führt drey Viertheile davon aus.

Portogalli, s. Apfelsinen.

Portugiesische Weine, ausser dem Oportowein liefert auch Portugal noch verschiedene andere Sorten zum Handel. Z. E. an den Ufern des Tajo, in Alentejo und Estremadura wird guter weisser Wein gebauet. Faro liefert guten weissen Wein, und Setubal Muskateller. Die besten von diesen Weinen werden durch die Kompagnie von Oporto, und durch einige fremde Häuser, die sich im Lande niedergelassen haben, nach England, Holland, Rußland und Brasilien ausgeführt. Aus den geringeren macht man Brantwein und Essig. Die der Krone Portugal gehörigen azorischen Inseln, besonders Fayal, schicken eine Menge ihrer Weine nach England und Amerika.

Portugiesische Wolle, eine Gattung Schaafwolle, die hier und dort in Portugal gewonnen, und ausgeführt wird. Man kauft sie auf der Stelle ungewaschen ein, und läßt sie für Rechnung des Bestellers reinigen und sortiren. Sie gilt nach ihrer Güte 1500 bis 4000 Rees per Arroba. Die Hauptörter sind: Badajoz, Elvas, Estremos und Olivenca. Die hiesige Wolle kommt der spanischen ziemlich gleich, man verarbeitet sie aber nicht gerne allein, sondern vermischt sie mit andern Sorten, denn man will bemerkt haben, daß sonst die daraus gewebten Tücher gar sehr in der Walke schwinden.

Portulak, Burzelkraut, Portulaca, Porcellana, ein Kraut mit runden, dicken, saftigen und braunrothen Stengeln; es hat breite und fette Blätter, und bleichgelbe Blumen. Es giebt davon dreyerley Sorten, nämlich das schmalblätterichte oder wilde Burzelkraut, Portulaca angustifolia, oder sylvestris, Meerburzel, Portulaca marina, und das zahme oder Gartenburzelkraut, Portulaca sativa, oder hortensis. Das letztere wird wieder in verschiedene Arten eingetheilt.

theilt. Die Blätter vom zahmen Burzelkraut werden in der Medizin wider allerley Flüsse, Schwindfieber, u. d., so wie auch äusserlich für Zähne, die von sauren und herben Speisen gelitten haben, und stumpf geworden sind, für rothe Augen, ꝛc. gebraucht.

Postaki, zu Oczakow und in andern Orten am schwarzen Meere, Pelze von Schaaffellen, womit ein großer Handel in die benachbarten Länder getrieben wird.

Postrame, in der Wallachey, die rindernen Lendenbraten, welche man da ausschneidet, an der Sonne trocknet, und in- und ausserhalb Landes verkauft.

Pot, s. Papier.

Potachi, nennen die Franzosen eine gewisse Asche, die in den Gegenden am schwarzen Meere verfertiget, und besonders über Konstantinopel nach Frankreich, Holland und England verfahren wird. In diesen beyden letzteren Ländern nimmt man solche zum Reinigen der wollenen Zeuge.

Potasche, cineres clavellati, der Grund dieser Waare ist die vegetabilische Asche, welche aus Holze oder gewissen Pflanzen entweder in freyer Luft, oder in dazu schicklichen Oefen gebrannt und verfertiget wird. Aber nicht jedwede Holzart giebt gleichviel Asche, so wie nicht jede Asche ohne Unterschied eine gleiche Menge Salz liefert. Das meiste Salz giebt die Asche von Birken, Roth- und Hainbuchen, Weiden, Ellern, Eschen, Ahornbäumen und Rüstern. Die aus diesen gewonnene Asche wird erst in den Aeschern mit kaltem Wasser eingeweicht, darauf mit heissem Wasser oder warmer Lauge ausgelaugt. Die genugsam gesättigte Lauge wird in kupfernen oder eisernen Kesseln, oder noch besser in seichten Pfannen, erst bey mäßigem, zuletzt bey verstärktem Feuer hart gesotten. Da nun die rohe Asche mit allerhand brennbaren Wesen vermischt ist, so wird solche in den Calcinirofen gebracht, und davon gereiniget. Beym Calciniren muß das Klümpern und Fließen, oder das Verglasen des Salzes, durch eine aufmerksame Regierung des Feuers, und durch fleissigen Gebrauch der eisernen Krükken, verhütet werden. Wenn endlich die Potasche auf dem Kühlheerde vor dem Ofen erkaltet ist, wird sie in Tonnen fest eingeschlagen, gezeichnet, und zum Verkauf aufgehoben. Diese so calcinirte Potasche hat eine weißblaulichte Farbe, und ist so beschaffen, daß sie zu mancherley Bedürfnissen der Handwerke und Künste ange-

gewandt werden kann. Jedennoch fehlt noch viel daran, daß sie ein reines alkalisches Salz wäre. Will man sie dazu bringen, so muß man die beste und feinste Potasche noch verschiedene Male auflösen, wieder verdunsten und anschiessen lassen. Erst alsdann erhält man recht reines Alkali, das sogleich die Feuchtigkeit aus der Luft an sich zieht, und daher in wohlverwahrte Gefäße eingeschlossen werden muß. Die hier oben beschriebene Verfahrungsart beym Potaschebrennen ist die gewöhnlichste bey uns in Deutschland; indessen giebt es Länder und Gegenden genug, wo man dabey weit weniger zweckmäßig zu Werke geht, und theils aus Unverstand, theils auch aus Trägheit verschwenderisch verfährt. Z. E. in Schonen und einigen andern Ländern laugt man die Asche nicht erst aus, sondern macht sie mit Wasser zu einem Teige. Dieser wird um Tannenbäume geklebt, die man nachher anzündet. Die so meist verglasete Asche schlägt man ab, und bringt sie ohne weiters zu Markte. In England, in den Rheingegenden, an der Mosel, um Sacatow in Rußland, u. a. tunkt man Stroh- Hobel- und Holzspäne in eine gesättigte Aschenlauge, und zündet solche an. So ersparen sich auch die Polen die Mühe, daß sie die Lauge verdünsten, und das Salz calciniren ließen; sie lassen da nur die stark gesättigte Lauge in Tropfen, auf einem Heerde, der von unten erhitzt wird, fallen, wodurch sogleich das Wasser abgedünstet, und das Alkali calcinirt wird.

Die meiste Asche wird aus Ungarn, Mähren, Böhmen, Polen, Rußland, über Danzig, Königsberg, Riga, Elbing, u. s. w. zum Handel gebracht. In Rußland ist sie ein Monopol der Krone. Auf dem Harze, zu Baruth in Sachsen, im Hessischen, u. s. w. sind viele Siedereyen. Im Hessischen wird die beste zwischen Nierenberg und Volkmarsen, und zwar aus Büchenholze, gebrannt; diese geht in Menge nach Bremen, Hamburg und Holland. Die böhmische, eine gute Mittelsorte, geht häufig nach Sachsen und Schlesien, zum Theil auch über Hamburg nach Holland und England.

Ungarische Potasche sieht blau von Farbe und sehr zart aus, besonders die, welche im Bakonyer Walde aus Eichenholze gebrannt wird. Sie geht über Triest und Fiume besonders nach Venedig, Frankreich und England. Man giebt darauf im Lande 10 Procent Thara,

und handelt sie nach Centner wiener Gewichts.

Mit nordamerikanischer Potasche wird ein großer und wichtiger Handel getrieben. Die freyen Staaten, insonderheit Neuengland, Connecticut, Rhodeisland, Neuhampshire, und Neuyork, liefern jährlich 20 bis 30000 Fässer Potasche nach England, Holland und Frankreich.

Die polnische Asche, die man nach Danzig zu Verkauf bringt, erhält da das Kronzeichen, es mag nun hart oder gelind Guth seyn, wenn es nur rein ausfällt. Das ächte und reine Guth bekömmt der Stadt Wappen; das unreine und schlechtere Guth aber zwey Schläge mit dem Beile in der Mitte der Daube, solches heißt alsdann: Brack. Der einfache oder schlechte Brack erhält von den Zeichnern, die dazu angestellt sind, einen tiefausgehauenen Kerb, doch nicht eingebrannt, und heißt hernach: Holzbrack. Man verstehet darunter Asche, welche bloß der Unreinigkeit, nicht aber der Nässe halber gebrackt worden ist.

Die beste Potasche, welche aus Polen, Littauen und Reussen nach Königsberg gebracht wird, ist an dem auf die Fässer eingebrannten Zeichen zu erkennen. Sie führt eine Bärenklaue. Die Sorte, welche dieß Zeichen nicht hat, ist Brackwaare, welche man zu Amsterdam: Horn, nennt. Die nun noch schlechter, als jene, ausfällt, ist Bracksbrack, und bekömmt ein ähnliches Zeichen, wie zu Danzig.

Von den Sorten Potasche, die man aus Polen und Littauen nach Riga bringt, führt die feinste zum Merkzeichen eine Hand und einen Stern, und wird Spiegelball genannt. Diejenige, welche schlechter ausfällt, wird mit einem tiefen Kerbe in der Mitte bezeichnet, und heißt alsdann: feiner Brack, oder reicher Brack. Den Brack hingegen, der aus dem Spiegelball ist, giebt der aufgebrannte Stern zu erkennen.

Der Handel, den die Stadt Königsberg mit dieser Waare treibt, ist gar beträchtlich. Die calcinirte königsberger Potasche bestehet aus zwey Gattungen. Aus der weichen, welche leicht, schmelzend und perlfarbig ist, und vorzüglich nach Brabant und Flandern ausgeführt wird; und aus der, welche hart ist, und meistens nach England gehet. Die erstere ist die gewöhnlichste. Sie wird am stärksten in den Seifensiedereyen verbraucht. Nach Flandern, Brabant und Holland verschifft Königsberg vor-

vorzüglich Kronpotasche. Die abfallenden und geringeren Sorten nennt man Notabene und Brack. Aber auch von harter calcinirter Potasche giebt es Kronsorte, Notabene, Brack, und Bracksbrack. Eine Sorte ist von der andern, so wie sie auf einander folgen, um 5 bis 6 Gulden preussisch im Preis unterschieden.

Hierauf folgt die blaue Potasche, welche ebenfalls in verschiedene Sorten unterschieden wird, und starken Abgang findet. Alle diese Sorten werden nach Schiffpfund von 330 Pfund gehandelt.

Waidasche verschickt Königsberg besonders nach Holland. Der Preis dieses letztern Artikels richtet sich nach der Größe der Gebinde.

Zu Danzig handelt man den Artikel nach Faß von 400 Pfund.

Weedasche ist eines von den Materialien, die zur Färberey sehr stark angewandt werden. Sie giebt zwar keine Farbe, macht aber die Zeuge geschickter, die Farben anzunehmen. Ihr stärkster Verbrauch ist auf den Leinwandbleichen, besonders in Holland, Flandern, Brabant und Irland. Es giebt verschiedene Sorten dieser Waare. Die polnische besteht in zwey Hauptsorten, von welchen die eine Doppeltzeichen, oder doppelte Weedasche, heißt; diese gilt 36 bis 40 danziger Gulden das Schiffpfund.

Die einfache ist die, so nur einmal ausgelaugt worden, welche insgemein nur 20 bis 24 Gulden kostet.

Man verfertiget auch zu Danzig selbst eine Menge schöner Weedasche, die die polnische an der Güte übertrift. Es giebt davon wohl 20 unterschiedliche Sorten und Zeichen, doch unterscheidet man sie in 3 Hauptgattungen. Hiervon gilt das beste Zeichen 45 bis 50, das mittlere 36 bis 45 G. Die ordinairen Sorten 30 bis 36 G. das Faß von 400 Pfund.

Zwölf Faß rechnet man auf die Last.

Die Potasche überhaupt wird beym Handel durch gewisse Merkmale beurtheilt; diese bestehen ohngefähr darinnen: Die ganz feine muß, wenn man mit einem Messer hineinsticht, sich steinartig und hart zeigen. Bey Eröffnung des Gebindes muß die Waare in großen Stükken seyn, Tafel- oder Stückweise an einander hängen, dabey wohl gepackt und gepreßt seyn. Die Farbe derselben muß weiß ins Bläulichte spielend ausfallen. Diese Sorte ist die theuerste, und schaft auf den Bleichen den vorzüglichsten Nutzen.

Sie giebt den Garnen und der Leinwand eine blendende Weisse, und einen schönen Glanz.

Die holländische Bleicherasche ist schon minder schön und gut; jedennoch wird auch diese häufig auf den Bleichen gebraucht. Auf diese folgt in der Güte die sogenannte Schlytenasche; diese soll von rechtswegen in schönen großen Klumpen, grau von Farbe, die ins Blauliche fällt, seyn. Die Seifensieder-Handasche muß wohl trocken, dabey schwer, und gut gepackt seyn; sie soll gleichsam klingen, wenn man daran schlägt. In der Farbe fällt sie etwas grauer oder dunkler, als die vorgenannte Sorte, aus.

Neue und frische Asche muß recht weiß von Farbe seyn; die Masse soll hart und schwer befunden werden. Diese ist wohl um die Hälfte wohlfeiler im Preis, als jene Sorten.

Nasse Asche wird für die schlechteste gehalten. Die allerschlechteste ist vollends die, welche mit Seewasser angefeuchtet worden. Das Salzwasser macht solche zur Lauge und Seife ganz und gar untauglich.

Beym Handel mit Potasche muß man nicht nur auf die Farbe, Trockenheit und Schwere dieser Waare Acht geben, sondern auch auf die Zeichen, die Dünne oder Dicke der Gebinde, u.d. genau sehen. Eine der sichersten Proben, wenn man die Aechtheit dieses Artikels untersuchen will, bestehet darinnen, daß man etwas davon in ein Gefäße thut, und eine gehörige Menge Wasser darauf gießt; darnach läßt man es so 24 Stunden lang stehen. Ist diese Zeit abgelaufen, so rührt man es um, bis alles geschmolzen ist. Hat sich nun die Potasche ganz und gar aufgelößt, so ist die Waare ächt und gut.

Die Potasche wird in der Medizin, so wie in der Chymie überhaupt, stark gebraucht. Man verstehet solche insgemein darunter, wenn vom Sal Alkali die Rede ist. Waidasche, cinis infectorius, hingegen wird in der Medizin nicht weiter angewandt, als, daß man daraus ein Salz, und aus diesem wieder ein Oehl zubereitet, die dem Weinstein-Salze und Oehl gleichkommen, aber etwas stärker und ätzender sind. In Frankreich gebraucht man statt dieser Waidasche die von Weintrüstern, cendre gravelée.

Alle Potasche wird zu Amsterdam mit 18 Monat oder 12 Procent Rabatt zu so und so viel Schilling Vlaams

gehandelt. Man giebt darauf nachstehende Thara, Gutgewicht, ꝛc.

	Thara.	Gutgew.	Sconto.
Auf russische Potasche	10 Proc.	2 —	1 —
— danziger, feine, weisse, blaue Kron- und Brackasche . . .	8 —	2 —	1 —
Auf rigaische doppelt- und einfach Schlüssel-Brack- und weisse . .	10 —	2 —	1 —
Auf königsbergische u. elbingsche, nämlich blaue Kron, Notabene, Brack, und weisse . . .	10 —	2 —	1 —
Rheinische Potasche	netto Thara,	2 —	1 —
Auf ungarische . .	10 Proc.	2 —	1 —
— hamburgische und bremer, entweder . .	netto Thara,		
oder	10 Proc.	2 —	1 —
Auf karlshafensche, karlskronsche, christianstädtische, waasburger, u. helmstädt. Waidasche	10 Proc.	2 —	1 —
Auf cassubische, doppelt gelauchte			
Auf elbingsche, stettinsche, und			
— colbergsche ditto,	eben so.		

Danzig verkauft solche nach Schiffpfund von 320 Pfund.

Zu Hamburg, wo besonders die ungarische Potasche ein gangbarer Artikel ist, verkauft und handelt man sie nach 100 Pfund in Kurant mit 20 Procent in Banko, und giebt 1 Procent Gutgewicht und 8 Proc. Thara auf die danziger, polnische und russische Sorte.

Potentilla, s. Gänserich.

Potloot, s. Wasserbley.

Potowmack, eine gute Art nordamerikanischer Tabaksblätter, welche besonders von Philadelphia zum Handel kömmt.

Potresinen, heißt man die in Deutschland bekannten spanischen Topfrosinen. Es werden hierzu im Lande die besten Trauben ausgesucht, in heisser Mittagssonne abgelesen, und in verkalkte Töpfe fest eingelegt, die man sogleich verküttet. Ein solcher Pot oder Topf ent-

enthält eine Arroba Rosinen. Bey Schiffsladungen rechnet man 160 solcher Pots für eine Last.

Pottuch, eine Gattung russischer Leinwand, die von St. Petersburg zum Handel kömmt. Sie ist 18 und 1/4 Zoll breit.

Pou de soie, ein dicker, seidener, auf Gros de Naples-Art gewebter Zeug, der in Holland, bey uns zu Krefeld und anderwärts verfertiget, und zu Kleidern verbraucht wird. Er ist 13/16, auch wohl 3/4 der brabanter Elle breit, und sieht wie gestrickt aus. Man handelt ihn nach dem Gewicht, und macht ihn besonders in Schwarz, Violett und Karmesinroth.

Poudre d'Arles, eine Art Spaniols, die in Frankreich fabrizirt wird. Sie ist in kleinen Packeten oder Dosen, deren 120 aufs Pfund gehen.

Poulangis, eine Art grober Tiretaine, die in Bourgogne, besonders um Auxerre, gewebt wird. Man macht sie halb aus Leinen und halb aus Wolle. Der Zeug wird auch jetzt zu Beaucamp-le-vieux in Picardie fabrizirt.

Poulardes, sind Hühner, die in der Gegend von la Fleche in ausserordentlicher Menge gezogen, fett gemacht, und hernach nach Mans, Angers, Saumur, Tours und Paris, unter dem Namen Poulardes du Mans, verschickt werden. Sie sind ihrer Güte und des vorzüglichen Geschmackes wegen in ganz Frankreich im Rufe.

Pourrieres, eine feine Sorte der provencer Weine, die angenehm von Geschmack, und dabey feurig ist. Sie wird insonderheit nach Italien gesucht.

Poulet, heißt man im französischen Handel den ausgesiebten Staub von Scharlachkörnern.

Praser, ein lauchgrüner, halbdurchsichtiger, quarz- und schörlartiger Stein, der insonderheit in Sachsen zu Breitenbrunn bey Schwarzenberg, und zu Grünhayn in den Kalklagen gefunden wird, und den man meistens zu Siegelsteinen schneidet.

Précelle, eine gute Sorte der Burgunderweine, welche über Autun und Chalons zum Handel kömmt. Sie ist in Stückfässern von 240 Pinten.

Préignac, s. bourdeauxer Weine.

Premiers Couteaux, s. Pastremens.

Pressurage, s. Wein.

Prévalais, eine der feinsten Sorten französischer Butter, die über Rennes ausgeführt wird.

Prexillas, eine Gattung Werchleinen, die im österreichischen Flandern in großer Menge gewebt, und besonders

ders nach Spanien und den Kolonien dieses Landes ausgeführt wird. Prexillas crudos, sind rohe 6/4 breite Sorte, die 5 bis 6 Patards gilt. Diese wird in erstaunlicher Menge nach Cadix, Mallaga, Sevilla, Alicante, u. s. w. verschickt. Prexillas blanços, sind gebleichte von eben der Art und Breite. Das meiste von dieser Waare wird von Gent nach Spanien ausgeführt. Es ist zu Cadix einer der gangbarsten Artikel.

Primo Sangue, s. Corallen.

Primula odorata, s. Aurikeln.

Primula veris, s. Schlüsselblumen.

Princesses, zu Aix und in andern Orten der Provence, die feinen Mandeln in weichen zerbrechlichen Schalen.

Prin-filé, in den französischen Tabaksfabriken, die feinste Sorte des fabrizirten Tabaks, welche da von lauter abgestreiften Blättern verfertiget wird.

Prinse, in Tombassar am schwarzen Meere eine Gattung Käse, welche von da in Menge ausgeführt wird. Eine noch bessere Sorte führt den Namen Dil-peinir.

Promenettes, eine Art wollener Bänder, die zu Beaumont sur l'Oise, und in mehreren andern Orten in Picardie, gewebt werden.

Pro Patria, s. Papier.

Prosecco, ein guter süßlicher Wein, der in Dalmazien im Kirchsprengel von Spalatro gewonnen wird, und weit und breit gesucht ist. Er geht insonderheit ins Venetianische und in das österreichische Littoral- oder Küstenland.

Provatture, eine Gattung kleiner Käse, die in Sicilien verfertiget, und stark nach Neapel ausgeführt werden.

Provencer Weine, zählt man mit unter die vorzüglichsten Gewächse, die Frankreich hervorbringt. Es giebt deren von allerley Art, nämlich starke und hitzige rothe und weisse, dergleichen Muskateller, Bleichert oder Paillet, weissen Clairet, liebliche Malvasirsorten, u. d., doch sind sie gutentheils so feurig, daß sie gewässert werden müssen.

Die vornehmsten und erlesensten sind die Weine von la Marque und Gemenos, nahe bey Toulon, der rothe Salerner, der Clairet von Chateau-Renard und Airagues, der liebliche und angenehme saint Laurent, und die Muskateller von Ciotat und Cuers, wie auch die Weine um Barbantane, Riez, Roquevaire, Aubagne, Cantepedrix, Cannes, Matignane. Diese Weine steigen nicht zu Kopfe, sondern stärken den Magen, befördern die Verdauung, und schaffen besonders alten entkräfteten,

ten, oder durch Arbeit abgematteten Leuten die Kräfte wieder. Es versteht sich jedoch, daß sie sich gehörig abgelegen haben müssen; dann sind sie sehr schmackhaft, und können auf die besten Tafeln kommen. Der von Riez ähnelt dem berühmten Vollenay.

Alle Winter geht von den ordinairen Sorten eine Menge nach Genua, Livorno und andern italienischen Seehäven und Städten, und ist da unter dem allgemeinen Namen Vino francese oder di Francia ein sehr gangbarer Artikel. Diese fallen insonderheit um St. Maximin, Sorgues, la Nerthe, Gabagne, Salerne, Riez, Beaudinard, und Chateau-neuf-du Pape. Die Quantität, welche von diesem Produkte in manchen Gegenden der Provinz gewonnen wird, ist so reichlich, daß ein beträchtlicher Theil davon zu Brantwein abgezogen werden kan.

St. Maximin und die dortige Gegend giebt sehr gute Sorten; so auch die Weinberge um Rousset, Puyloubier, la Galiniere, Pourrieres, und Puiricard bey Aix.

Der von Camargue ist dick und träge; der aus la Crau aber klar und stark.

Marignane giebt eine edle Sorte Weins, die sehr beliebt ist. So auch Mees und de la Gaude.

Der im Gebiet von Riez, insonderheit der berühmte St. Laurent, welcher zwischen Grasse und Vence gewonnen wird, ist zwar nicht sonderlich geistig, aber desto lieblicher von Geschmack. Dieser kommt auf die vornehmsten Tafeln in- und ausserhalb Frankreich.

Der aus der Gegend von Mees, Graveson, 2c. wird nicht nur nach Piemont, sondern auch in die Gegenden an den Alpen weit und breit verführt. Es ist ein angenehmer Wein, der sich durchs Abliegen noch sehr verbessert, vorzüglich wenn man in gebirgigen Orten auflegt.

La Ciotat, ist ein weisser auch rother Muskateller, von vortreflichem Geschmack, der um die Stadt gleichen Namens, unfern von Cassis gezeugt wird.

Montvallon, ein vortreflicher Wein, wenn er mit gehörigem Fleiße zubereitet worden. So auch der von St. Chamas, im Fürstenthum Martigues, 2c.

Im Lande selbst, oder an Ort und Stelle, wo sie gewonnen werden, handelt man diese Weine nach Baral von 7 Veltes.

Zu Marseille, zum Theil in bourdeauxer Fustage; der rothe Bandoler- und Aubagnewein nach Millerolles, Oxhöft oder Bariques, u. s. w.

s. w. Die Millerole wiegt 140 bis 144 Pfund marseillischen Gewichts.

Die Handlung zieht diese Weine von Toulon, Marseille, Antibes, Aix oder Avignon.

Pruna, s. Pflaumen.

Pruna Sebestena, s. Brustbeeren.

Pruneaux, Prunes, s. Pflaumen. Pruneaux de Damas, sind schwarze Pflaumen aus Touraine, die von Chinon und Tours zum Handel kommen. Diese schickt man häufig in alle Gegenden Frankreichs und der Fremde.

Prunella, s. Braunellen.

Prunelle, ein wollener sersche-artiger Zeug, der besonders zu Abbeville, Mont-Didier und Amiens in Picardie gewebt wird. Man macht ihn bloß in Schwarz. Er hält in die Breite 7/16 eines Stabs, in die Länge 36 bis 40 Stab. Er gilt, nachdem er fein ist, 5 Livres 15 Sous, bis achthalb Livres im Preis.

Prunellen, pruneolæ, fr. prunes de Brignoles, eine Art sehr schmackhafter, gelinde und sauber getrockneter Pflaumen, die von Brignoles, einer Stadt in Provence, häufig zum Handel kommen. Die Pflaumenbäume, welche diese Früchte tragen, sind die Gattung, die man in Frankreich Perdrigone rouge nennt. Man sammlet die Früchte nicht eher ab, als bis sie ihre völlige Reife erlangt haben. Alsdann schüttelt man sie sanft ab, schält sie, und läßt sie an dünne Fäden von weisser Weidenrinde, oder Halmen von Gerstenstroh anreihen, und in die Sonne zum Trocknen aufhängen. Wenn sie abgetrocknet sind, treibt man die Kerne heraus, und legt die Prunellen aufs neue in die Sonne zum Trocknen hin, bis sie von verlangter Beschaffenheit sind. Man packt sie hernach in kleine Kästchen von weissem Holze, oder runde Dosen, die mit weissem Papier ausgefüttert sind, und hebt sie auf. Sie müssen schön gelb, fein frisch und gleichsam durchsichtig seyn. Man macht diesen Artikel in Ungarn mit gutem Erfolge nach. Diese Waare wird zu Hamburg mit 1 Procent Gutgewicht und anderthalb Pfund Thara, wenn sie in Kistchen, oder mit eben so viel Gutgewicht und 1/4 Pfund Thara, wenn sie in Dosen sind, gehandelt. Die Prunellen in Dosen sind auf der Stelle einige Livres per 100 Pfund theurer, als die in Kistchen. Man zieht diese Waare von Cette, Marseille und Avignon. Man sehe auch unter: Pflaumen.

Prussienne, heißt man einen seidenen gemusterten Grosdetours, der auf beyden Seiten

ten getragen werden kann. Es giebt breite und schmälere Sorten, einfärbige, wandelfärbige, u. s. w. Die besten kommen von Lyon; doch macht man auch viele in Berlin, Leipzig, Krefeld, Frankfurt und der Schweiz. Sie sind meistentheils 3/4 der leipziger Elle breit, die berliner aber weit schmäler.

Pseudo-acanthus, s. Bärenklau.

Pseudo-acorus, s. Wasserschwertel, so auch Pseudo-iris.

Pseudo-Parthenium, s. Mutterkraut.

Psittacus, s. Papagey.

Psyllium, s. Flöhkraut.

Ptarmica, s. Leberbalsam.

Puder, s. Haarpuder.

Pujeaux, s. Bourdeauxer Wein.

Puiloubier, ein starker und angenehmer provencer Wein, der über Antibes und Marseille nach Italien ausgeführt wird.

Pukanzer, s. Ungar. Wein.

Pulegium, s. Poley.

Pulicaria, s. Flöhkraut.

Pulmonaria, s. Lungenkraut.

Pulpa cassiæ, in Apotheken das ausgezogene Mark aus den Röhren der Purgierquassien.

Pulsatilla, s. Küchenschell.

Pulver, Schießpulver, pulvis nitratus, pulvis pyrius, bekanntlich eine gekörnte Vermischung von Salpeter, Schwefel und Kohlenstaube, welche sich leichtlich entzündet, und wenn sie enge eingeschlossen ist, mit Gewalt und Krachen herausbricht. Gewöhnlich nimmt man zu 100 Pfund Schießpulver 75 Pfund Salpeter, 12 und 1/2 Pfund Schwefel, und eine gleiche Menge Kohlen. Der Schwefel muß aber vorher geläutert worden seyn. Dieß geschieht in großen Pfannen von gegossenem Eisen. Man schüttet Thran unter die Materie, und rührt sie um, worauf alle fremden Theile obenaufschwimmen, und geschieden werden können. Der Salpeter, wenn solcher ebenfalls vorher gehörig geläutert worden ist, wird mit etwas Lauge über den Schwefel und die Kohlen in einen Zober geschüttet. Hier rührt man alles wohl durcheinander, und bringt es unter die Stampfe. Wenn es genug gestoßen ist, wird der Zeug in dem Kirnhause durch verschiedene Kirnsiebe, nach der Größe, die die Körner erhalten sollen, getrieben; wenn er nun so fertig und auch wohl getrocknet ist, schlägt man ihn in Fässer ein, und bringt solche in Verwahrung.

Es giebt dreyerley Sorten Schießpulver; die gröbste, welche Stück- oder Kanonenpulver, franz. poudre grénue, poudre d'artillerie, heißt, wird zum Laden der Mörser, Stücke und Haubitzen, zu Anfüllung der Minen,

Minen, und zu allerhand Feuerwerken angewandt. Die mittlere, welche schon feiner und besser als die vorhergehende ausfällt, nennt man Büchsen- oder Musketenpulver. Endlich die feinste ist das Pirsch- oder Scheibenpulver, fr. poudre de chasse; es wird, die Flinten, gezogenen Röhre und Pistolen zu laden, gebraucht. Noch eine feinere Gattung, oder ein polirtes Pulver, das auch Nesselkraut heißt, hierzu wird wohl gereinigter und geläuterter Salpeter genommen. Diese letztere Sorte hält man für die stärkste unter allen.

Die Güte und Lauterkeit dieser Waare erkennet man durchs Abbrennen in freyer Luft; läßt es dann Unreinigkeiten zurück, so sind die Stücke, die man dazu genommen hat, nicht genug geläutert worden, u. dgl.

Das Pulver, welches zum Kriegsbedürfniß zu Lande bestimmt ist, wird in Tonnen von 200 Pfund eingeschlagen. Das aber, so zur See gebraucht werden soll, thut man in kleinere Gebinde von 100 Pfund. Man bringt es auch wohl in doppelte Gebinde, theils um es vor der Feuchtigkeit zu verwahren, theils auch, um allerley Unfälle, die beym Verfahren statt finden könnten, zu verhüten. Es muß aber überhaupt an trockenen Orten aufbewahrt werden, weil es sonst durch Feuchtigkeit von seiner Kraft verliert. Die Fässer müssen mit hölzernen Schlägeln, nicht mit eisernen Werkzeugen, geöffnet und zugeschlagen werden, u. s. w. Zu London hat eine Last Pulver 24 Tonnen, jedwede von 100 Pfund.

Pulver, Pulvis, unter diesem Namen hat man in Apotheken mancherley Arzneyen, die aus verschiedenen trockenen gepülverten Dingen zusammengesetzt sind, und bey Krankheiten und Gebrechen gebraucht werden. Das ganz feine Pulver wird in den Offizinen Alcohol, das gröbere aber Tragæa genannt. In Recepten wird das Pulver durch das hier nebenstehende Zeichen oder durch das umgekehrte angedeutet. Die Apotheken haben davon eine Menge in Vorrath, worüber die Apotheker und Dispensatorien nachgesehen werden können. Die gebräuchlichsten darunter sind: Pulvis absorbens, Säure dämpfendes Pulver; Pulvis acidulus, Sauerpulver; Pulvis adstringens, anhaltendes Pulver; Pulvis agglutinativus,

tivus, Heftpulver; Pulvis angelicus, englisches Giftpulver; Pulvis anodynus, beruhigendes Pulver; Pulvis antispasmodicus, krampfstillendes; Pulvis aperitivus, öffnendes; Pulvis bezoardicus, Bezoarpulver; Pulvis cephalicus, Hauptpulver; Pulvis cordialis, Herzpulver; Pulvis dentifricius, Zahnpulver; Pulvis dysentericus, wider die rothe Ruhr; Pulvis epilepticus, Marggrafenpulver; Pulvis febrifugus, Fieberpulver; Pulvis pro fumo, Räucherpulver; Pulvis hystericus, Pulver wider Mutterbeschwerung; Pulvis pro infantibus, Kinderpulver; Pulvis contra lumbricos, Wurmpulver; Pulvis Ophtalmicus, Augenpulver; Pulvis pectoralis, Brustpulver; Pulvis præcipitans, Säure dämpfendes; Pulvis resolvens, zertheilendes; Pulvis sternutatorius, Niesepulver; Pulvis stomachicus, Magenpulver; Pulvis stypticus, blutstillendes; Pulvis vulnerarius, Wundpulver; u. s. w.

Pulverholz, s. Faulbaum.

Pulverschwamm, s. Zunder.

Pumex, s. Bimstein.

Puntas, im spanischen Handel die Kanten oder Spitzen. Die Puntas Gantes, welche Gent in Flandern in großer Menge nach Spanien schickt, sind, so wie die Amberes, Encaxes de hilo de Alemannia, oder erzgebirgischen Spitzen, ein in diesem Lande beliebter Artikel. Puntas toscas, heißt der Spanier die gröberen Sorten, Puntas de Lieja, die aus Lüttich. Puntas de Mosquito, sind holländische muschenartig gewebte Zwirnkanten, die die Niederländer häufig nach Cadix schicken. Sie gehen aus diesem Haven weiter nach dem spanischen Indien. Sie sind in Sortimenten von 20 Stück. Die Hälfte von einem Muster ist 3 bis 8, auch wohl 10 Finger breit, die andere von einem andern Dessein 4 bis 10 Finger breit.

Puppen, s. Docken.

Purgierkörner, siehe Springkörner.

Purgiernüsse, s. Wunderbaum.

Purgiersalz, purgierendes Bittersalz, eine Gattung Salz, welche, das Kochsalz ausgenommen, überall am häufigsten angetroffen wird. Es ist im Meere, in manchen Seen, in vielen Quellen, &c. zu finden. Die bekanntesten Sorten sind: die englischen von Epsom, Scarborough, die französischen, böhmischen, u. s. w. Die Materialhändler handeln hiermit. Sie werden oft mit gemeinem Salze, Salzasche, u. d. verfälscht, daher man sich dabey wohl vorsehen muß.

Purpell, in England, die Mittelsorte

telſorte vom Carolina-Indigo.

Putorius, ſ. Iltis.

Pye, in Holland und Weſtphalen ein grobes aber ſehr feſtes Tuch aus ſchwarzer Heidſchnuckenwolle, das ſtark von den Landleuten zu Kleidungen gebraucht wird.

Pyra, ſ. Birne.

Pyrethrum, ſ. Bertram.

Pyrites, ſ. Kieſel oder Feuerſtein.

Pyrius, pulvis, ſiehe Pulver.

Pyrola, ſ. Wintergrün.

Pyromachus, ſiehe Feuerſtein.

Q.

Quadri und Quadretti, ſ. Eiſen.

Quantal, oder Cantal, eine Art franzöſiſcher Kuhkäſe, die in Ober-Auvergne gemacht wird. Sie führt dieſen Namen von einem Berge, der zwiſchen St. Flour und Orillac liegt. Dieſe Käſe werden auch, ihrer hohen und runden Form halber, Spottweiſe: Mönchsköpfe, genannt. Das Stück hält wohl 30 bis 40 Pfund im Gewicht.

Quappe, ſ. Aalraupe.

Quarantains, eine gewiſſe Sorte wollener Tücher, die beſonders in Provence, Languedok und Dauphine gewebt wird. Sie führen dieſen Namen, weil die Kette nach Vorſchrift des Manufakturreglements aus vierzigmal hundert Fäden zuſammengeſetzt wird. In andern Provinzen Frankreichs heißt man dieſe Tücher Quarante-cents.

Quart-bouillon, im franzöſiſchen Handel, das gemeine weiſſe Salz, welches in der Normandie und anderwärts an den Küſten gewonnen wird.

Quartos, heißt der Spanier den Ausſchuß der feinen Wolle, die gewöhnlich nur halb ſo viel im Preiſe, als Seguenças, gilt. Man heißt ſie auch wohl Terceiras.

Quaſſie, ſ. Caſſia fiſtula.

Quatre-fils, eine Art Segeltuch, die in Picardie, beſonders um Abbeville, häufig gewebt, und nach den Seeörtern ausgeführt wird. Es giebt davon verſchiedene Sorten, als: Quatre-fils ſimples, die wohlfeilſte, gilt 21 bis 22 Sous. Quatre-fils doubles, 23 bis 24 S. Quatre-fils doubles renforcés mit blauen Sahlbändern, 25 bis 26 S. Quatre-fils ſimples mit ebenſolchen, 23 bis 24 S. Rennes in Bretagne liefert Quatre-fils von 30 Aufzuglängen, und Quatre-fils communs.

Queckſilber, Argentum

 vivum,

vivum, Hydrargyrum, Mercurius, ein flüßiges Bergprodukt, das man darum nicht unter die Metalle zählen kann, weil es sich weder hämmern noch giessen läßt. Es hat nach dem Golde die größte Schwere, ist flüchtig und fließig, und gleichsam wie ein silberner Fluß anzusehen. Es verbindet und amalgamirt sich leichtlich mit dem Golde und Silber, ꝛc. Die Metallurgen halten dafür, daß dieses flüßige Wesen der Grundtheil aller übrigen Erze sey. In diesem Falle also müßte man es wirklich für ein metallisches Wesen halten. Das Quecksilber ist in den Quickerzen, einer Gattung von Zinnobererzen, enthalten, und quillt gleichsam aus denselben hervor. Diese Sorte wird: Jungfernquecksilber, genannt. Ausserdem wird es auch aus den Quecksilber-Spiegel- Leber- Stahl- Gang- Brand- und Kugel- oder Korallenerzen mit Hülfe des Feuers herausgezwungen. Manche von diesen Sorten sind so reichhaltig, daß man 60 bis 80 Pf. aus dem Centner gewinnet. So findet man auch Schiefer, die 10 bis 60 Procent gediegenen Quecksilbers enthalten, u. s. w.

Keine Provinz in Deutschland, ja vielleicht auf der ganzen Welt, besitzt einen reichern Schatz an Quecksilber, als Krain. Das Bergwerk zu Idria mag seit seiner Eröffnung schon über hundert Millionen Gulden am Werth geliefert haben. Es ist durch des berühmten Herrn Ferbers Beschreibung bekannt. Die Grube ist eine der schönsten in der Welt. Die Herausschaffung der Erze geschiehet mittelst eines 140 Lachter langen, über 4 Zoll dicken Taues. Sie kommen hierauf in die Scheide- und Pochhäuser, wo weiter nach der Kunst mit ihnen verfahren wird. Das aus den Kapellen oder Gefäßen geschöpfte Quecksilber kömmt nun in die Bindstube, als wo man es in Schläuche von Hammel- und Ziegenfellen einbindet, die auf ungarische Art mit Alaun gar gemacht sind. Ein solcher Schlauch, oder Lagel, wie es hier genannt wird, hält gewöhnlich 150 Pfund; doch macht man auch kleinere von einem Centner, halben oder Viertel-Centner. Es werden hier alle Jahre auf mehrere tausend Centner Quecksilber gewonnen. Der größte Theil davon wird nach Triest gebracht, wo die landesherrliche Bergwerks-Produkten-Verschleisdirektion ein eigenes Magazin hat; das Uebrige wird entweder nach Wien geschafft,

oder an Ort und Stelle versilbert.

Gutes und unverfälschtes Quecksilber muß schön hell und weiß, rein, recht lebendig, und so fließend seyn, daß es im Ausgießen aus einem metallenen Geschirr nirgends anhängt, oder kleben bleibt. Ist es vielleicht mit Bley oder Wißmuth verfälscht worden, so erfährt man es, wenn man davon in einem silbernen Löffel abrauchen läßt. Das, so sich zieht, an den Fingern kleben bleibt, dabey dunkel und bleyfarben aussiehet, ist verfälscht, und darf wenigstens nicht eher gebraucht werden, als bis es nach der Kunst hinlänglich geläutert und gereiniget worden ist.

Das Quecksilber wird in den Bergwerken und Hütten zum Scheiden der Metalle, in den Spiegelfabriken zu Belegung der Spiegelgläser, wie auch in den Sublimat- und Zinnoberfabriken, in den Apotheken und Laboratorien, von Hutmachern, u. s. w. sehr häufig verbraucht. In Apotheken und Materialhandlungen hat man von diesem Artikel mancherley Präparate, z. E. gereinigtes Quecksilber, Mercurius depuratus; dieser wird von den Scheidekünstlern mit Essig oder Salzwasser gewaschen und gereiniget, bis er von gehöriger Beschaffenheit ist. Manche bedienen sich zu dieser Absicht einer Lauge aus Potasche, lebendigem Kalk, u. d. Die vorzüglichste Methode aber ist die, daß man das Quecksilber aus einem Kolben, bald mit bald ohne Zusatz von Eisenschlacken, Talch, rc. übertreibt.

Versüßter Mercurius, Mercurius dulcificatus oder Merc. dulcis sublimatus, ist aus dreyen Theilen des ätzenden Sublimats und zweyen Theilen Quecksilbers, durch dreymaliges Sublimiren, zubereitet. Dieser Artikel muß aus schönen weissen, glänzenden, kleinen, dabey aber harten Krystallen bestehen. Er wird innerlich und äusserlich gebraucht.

Der weisse Präcipitat, Merc. præcipitatus albus, ist ein Quecksilber, das vom Salpetergeiste aufgelöset, und vom Salze in ein weisses Pulver niedergeschlagen worden. Auch dieses wird innerlich und äusserlich in der Medizin angewandt.

Rother Präcipitat, Merc. præcipitatus ruber, ist eine Quecksilberzubereitung, welche mit Salpetergeist aufgelößt, und hernach vom Feuer calcinirt worden. Diese hier wird bloß äusserlich gebraucht.

Grüner Präcipitat, Merc. præcipitatus viridis, wird aus Quecksilber, Kupfer und

sauren

sauren Geistern zubereitet. Er sieht aus wie ein grünes Pulver. Diesen verschreiben die Aerzte zum innerlichen und äusserlichen Gebrauch, versteht sich, doch nur in sehr kleinen Dosen.

Aetzender Sublimat, Mercurius sublimatus corrosivus, ist ebenfalls ein Quecksilber, das durch Säuren aufgelöset, und vom Feuer oben ans Gefäß angetrieben worden. Dieser Sublimat muß aus schönen, schneeweissen, glänzenden Krystallen bestehen, die aber weder schwer noch dicht ausfallen sollen. Er ist einer von den stärksten Giften, und wird nur äusserlich angewandt.

Alle die vorbesagten Präparate aus dem Quecksilber erhält die Handlung am stärksten aus Venedig und Holland.

Gelber Sublimat, Merc. sublimatus luteus, auch mineralischer Turbith genannt, wird aus dem wieder erweckten Quecksilber zubereitet, wenn solches im Vitriolöhle aufgelöset, und hernach mit laulichem Wasser präcipitirt worden ist. Es ist dieß ein starkes und heftiges Purgier- und Brechmittel in venerischen Zufällen.

Ausser dem Quecksilber, das Krain und Ungarn liefern, erhält das Kommerz auch welches aus dem venezianischen Friaul.

Spanien hat zwar ergiebige Quecksilberminen, unter andern zu Almaden in der Provinz Mancha, allein ihre Ausbeute reicht noch bey weitem nicht zu dem hin, was zum Behuf der Silberscheidung im spanischen Amerika erfordert wird.

Queine, ein Burgunder von der vierten Klasse dieser Weine, der um Auxerre gezeugt, und auch aus diesem Orte verfahren wird.

Qveiten, in Norwegen die große Butte, von welchen Fischen Rau und Reckling zubereitet wird.

Quendel, Feldkümmel, Serpillum, Satureja agrestis, ein niedrig wachsendes Kraut, wovon es zweyerley Sorten giebt. Der größere, oder Gartenquendel, hat purpurrothe oder weisse Blumen. Der kleinere wächst in Menge an sandigen Orten, an Wegen, auf Bergen, u. s. w. Dieser hier hat runde Blätter, und röthliche Blüten. Das Kraut samt den Blumen dient dem Haupt, dem Magen und den Nieren, weswegen man es in Apotheken braucht.

Quercus, s. Eiche.

Quercus suber, s. Kork.

Quernes, s. Mühlsteine.

Queyries, eine Sorte der rothen bourdeauxer Weine,

die stark nach Holland, Deutschland und Norden gesucht ist. Er wird nach Tonneaux von 4 Oxhöft gehandelt.

Quincailleriewaaren, heißt man beym Handel alle die verschiedenen Artikel aus Eisen, Stahl, Kupfer und Messing, die diejenigen bey uns führen, die mit kurzen Waaren handeln; vornehmlich die Eisenhändler, Nürnberger, Iserloner, Karlsbader, u. dgl. Unter den Quincailleriewaaren sind die die vollkommensten und doch auch zugleich die wohlfeilsten, welche uns England zum Handel liefert. Birmingham, Soho, Sheffield, ꝛc. versehen einen grossen Theil von Europa und der übrigen Welttheile mit ihren Artikeln, und zwar vorzüglich Ostindien, Afrika und Amerika. Die englischen Quincailleriewaaren tragen so deutlich das Gepräge vom englischen Kunstfleiß, von Ordnung, Sauberkeit und Zweckmäßigkeit in diesem Fache, daß man ihre Herkunft nicht leicht verkennen kann. Birmingham ist insonderheit der Werkzeuge wegen im Rufe. Rippon in Yorkshire der Sporenmacherartikel wegen und so weiter.

Venedig versiehet besonders die Handelsstädte in der Levante mit allerley Quincailleriewaaren aus seinen eigenen Fabriken in Brescia und anderwärts mehr.

In Deutschland sind Nürnberg, Fürth, Iserlon, Ruhl, Solingen, Gräfrath, Aachen, Remscheid in Westphalen, Lüttich, Suhl im Hennebergischen, ꝛc. durch ihre Waaren dieser Art im Rufe. Sie finden fast in der ganzen Welt Vertrieb. Es wird davon eine ausserordentliche Menge auf den deutschen Messen und Märkten abgesetzt, wie auch nach Spanien, Portugal und Indien ausgeführt.

Die ersteren liefern insonderheit Galanterie- Metall- Horn- und Holzwaaren, ꝛc., metallene glatte oder gestochene Knöpfe, wie auch hohe, mit und ohne Stand, mit ganzen und halben Böden von Blech, und eisernen Oehren, andere auf englische Art; messingene glatte, auch musirte Nägel, Kommoden- und andere Beschläge, Uhrschlüssel, Uhrketten, Knöpfe von Tombak und Messing, Stockknöpfe, Schnallen, Beschläge an Pferdegeschirren, Zahlpfennige, Ohrgehänge, Schlösserwaaren, Kaffeemühlen, Brillen, Ferngläser, Perspektive, u. d., Dosen, Pfeifenröhre und Köpfe, Galanteriewaaren, Hemdes

knöpfe,

knöpfe, Berlocks, und tausend andere Artikel.

Suhl im Hennebergischen, insonderheit Gewehre, Klingen und Armaturen, Schneide- und andere Werkzeuge, von Messing und Tombak gegossene Waaren, als Beschläge, Schnallen, Kutschen- und Pferdegeschirre, Messergriffe, Löffel, Sporen, mathematische Instrumente, Meßwerkzeuge, Zirkel, u. s. w.

Iserlon in der Grafschaft Mark in Westphalen, Stahl- und Kompositionsschnallen, Dosen, Messingwaaren, Nadeln, messingene und andere Knöpfe, Ringe, Fingerhüte, Stahl- und Eisenwaaren, &c.

Solingen und Gräfrath, vornehmlich Klingenwaaren, Messer, Scheeren, u. d.

Remscheid, viele Werkzeuge für die Tischler und Zimmerleute, Klingen u. s. w.

Lüttich, Gewehre, Klingen, Nägel, Knöpfe, Sporen, und überhaupt vielerley Quincailleriewaaren.

Frankreich gebührt ebenfalls das Lob, daß es nicht wenig in diesem Fache leistet. Seine Artikel sind zwar nicht so wohlfeil, wie Englands, aber in der Güte geben doch schon manche jenen wenig oder gar nichts nach. Die Oerter, welche sich durch ihre Quincailleriefabriken auszeichnen, sind: St. Etienne in Forez. Moulins in Bourbonnois, Bettancourt, Escarbotin, Friocourt und Fressenneville, alle viere bey Eu, Vrigne-aux-bois bey Sedan, Mouchy-la-Gache bey Peronne in Picardie, Rambure bey Abbeville, Langres, Chatellerault, Blois, Commercy, L'aigle in der Normandie, Thiers in Auvergne, St. Bonnet in Lyonnois.

Paris ist besonders der feineren und Mode-Quincailleriewaaren wegen allenthalben berühmt.

Thiers liefert insonderheit Messer, Scheeren, Barbiermesser, Bestecke, Schreibzeuge, Instrumente für die Handwerker und Künstler, &c. So auch St. Flour in Auvergne. St. Dizier in Champagne, schneidende Werkzeuge, Schlosserarbeiten, und unzählige Quincaillerieartikel.

Chatellerault, Scheeren, Messer und Bestecke von der gemeinen bis auf die feinste Art, wo das Stück 50 Rthlr. und darüber gilt, z. E. Messer und Gabeln, auch Scheeren mit Griffen von ächtem Golde, von Schildpatt, schwarzem Elfenbein, Silber, marmorirtem Horn oder Holz, u. s. w.

Ein großer Theil der französischen Quincailleriewaaren geht über Lyon, Agde und Marseille nach

Italien,

Italien, Spanien, der Levante, den französischen Pflanzörtern und anderwärts hin.

Quinette, eine Gattung Kammlott, welche insgemein von Wolle, zuweilen aber auch von Wolle mit Ziegenhaar vermischt gewebt wird. Man macht dieser Zeuge eine Menge in England, Frankreich und Deutschland. Es giebt Quinette von allen Farben, doch meistens gestreift. Die, welche Ryssel liefert, sind 2/3 des pariser Stabs breit, und 20 bis 21 Stab lang; die von Amiens sind nur einen halben Stab breit, und eine Art kleiner Kammlotte, die vorzüglich nach Spanien ausgeführt werden.

Bey uns in Deutschland werden diese Zeuge zu Gera, Pehnig, Borna, Rochlitz, und an mehreren andern Orten in Sachsen, von vorzüglicher Güte gemacht. Die sächsische Sorte giebt der englischen an innerer Vollkommenheit und äusserem Ansehen gar nichts nach. Die sächsischen Quinette sind sowohl in der Breite, als auch in der Länge verschieden; meistens 5/8 bis 3/4 der leipziger Elle breit, und in Stücken von 40, 50 bis 60 Ellen.

In den preussischen Staaten, besonders im Brandenburgischen und in Schlesien, macht man diese Zeuge auch; sie kommen aber jenen nicht bey. Im Oesterreichischen zu Linz. Hier macht man schmale, mittelbreite, grobfädige, extrafeine, glatte, das heißt, schwarze, oder weisse, gemischte, feinfärbige, gedrukte, u. s. w. Die Stücke kosten von 4 Gulden 15 Kreuzern bis auf 8 Gulden und 30 Kreuzer. Die gestreiften und gedruckten Quinette werden zu Frauensröcken, Mannsschlafröcken, Kassaquins, Kamisölern, u. dgl. verbraucht; die glatten zu Klosterkleidungen, u. s. w.

Quinque folium, s. Fünffingerkrautwurzel.

Quinquina, s. China de China.

Quinson, ein schmackhafter und angenehmer Franzwein, der um Riez in Provence gewonnen, und nach Italien ausgeführt wird.

Quintin oder Quinte, eine Gattung Flachsleinen, die in und um Quintin in Bretagne gewebt wird. Man muß aber diesen Ort nicht mit St. Quentin in der Picardie vermengen. Es giebt verschiedene Sorten dieser Waare, nämlich gemeine, mittle und feine. Man bringt sie so, wie sie vom Weberstuhle kommen, zu Markte. Die Stücke halten 30 bis 40 Provinzialellen in die Länge, ihre Breite ist 5/8 bis 3/4. Sie sind den Cambraiſines oder dem Kammertuch

mertuch ähnlich, daher man sie auch eben so anwendet.

Man heißt auch noch Quintins, eine Art Beuteltuchs, die blaulicht von Farbe, und stark gesteift oder geleimt ist. Diese wird auch an dem nämlichen Orte verfertiget.

Endlich so giebt man diesen Namen einer ganz feinen Leinwand, die in Flandern und den angrenzenden Provinzen häufig gewebt wird. Diese kömmt an Güte der in der Picardie gleich. Die feineren Sorten werden zu Manschetten und Hauben, die ordinairen aber zu Hemdern, Hals- und Schnupftüchern, rc. verbraucht. Ein großer Theil geht nach Spanien und den Kolonien.

Quitten, Cydonia, Cotonea, Chrysomela, sind bekannte Früchte eines Baumes, der ursprünglich aus dem griechischen Inselmeer nach Italien gelangt ist, und sich von da hernach weiter ausgebreitet hat. Man trift ihn in verschiedenen deutschen Ländern wild wachsend an, aber in den meisten wird er mit Fleiß gezogen. Seine Unterscheidungszeichen sind eine glatte grünlichgraue Rinde, wechselweise gestellte, dunkelgrüne Blätter, die unterwärts mit einer feinen Wolle bedeckt, und ungezähnt sind. Die Blüte ist groß, rosenförmig, weißlichtroth von Farbe, und kömmt einzeln aus der Spitze der neugewachsenen Reiser erst nach dem Ausbruche des Laubes hervor. Die Früchte sind anfangs grün, hernach werden sie goldgelb, und sind mit einem wolligen Wesen dicht überzogen.

In unsern Gegenden sind besonders bekannt: der Quittenbaum mit länglichter und glatter Frucht, so auch die Birnquitte genannt wird; der Quittenbaum mit kleiner und runder Frucht, welche man gemeiniglich die kleine genueser, große englische oder botzener Apfelquitte heißt; endlich der gemeine Quittenbaum mit schmalen Blättern. In Italien, den welschen Konfinen in Tirol, in der Provence, in Portugal, u. s. w. werden die Quittenfrüchte weit größer, als in den kälteren Gegenden der Erde. Man trift im Süden oft Stücke, die über ein paar Pfund schwer sind. Die Quitten, besonders wenn sie schon völlig reif vom Baume abgenommen worden sind, halten sich nicht lange, sondern faulen gar bald, wenn man sie nicht in Sand, Hirsesaat oder Spreu und Sägespäne legt. Diese goldgelben Früchte haben bey ihrer Reife einen vortreflichen, durchdringenden

den Geruch, der ihnen ganz eigenthümlich ist, mit einem festen, derben, gelblichen, ebenfalls wohlriechenden Fleisch. Je mürber diese Frucht wird, je mehr hält dieser verstärkte Geruch an, daß er ganze Zimmer erfüllet.

Die Früchte werden, ihrer magenstärkenden und anhaltenden Kräfte wegen, in der Medizin gebraucht, und thun sonderlich gegen Bauchflüsse, Erbrechen, u. dgl. sehr wesentliche Dienste. Auch die Blätter, Blumen, Schaalen, Rinden, die Wurzel und das Holz, werden zu Mund- und Augenwässern, Umschlägen, ꝛc. genutzt. Der Schleim vom Saamen, Mucilago seminis Cydoniorum, erweicht und lindert, weswegen er, mit Rosen- Wegerich- oder Fenchelwasser vermischt, bey entzündeten Augen, Röthe derselben, aufgerissenen Lippen, u. s. w. gebraucht wird.

Die Apotheken haben von den Quitten die eingemachten Früchte, den Saft, einen Syrup, das Quittenbrod, ꝛc.

Zu Orleans in Frankreich macht man davon den berühmten Cotignac, der im Reich und ausserhalb viele Liebhaber findet. Man bringt ihn in großen und kleinen Schachteln, die friponnes genannt werden, zum Handel.

Das Holz von diesem Baume ist etwas härter, als das vom Apfelbaume, aber auch viel schwerer zu verarbeiten.

R.

Raap, s. Kolsaat.

Rabatue (toile), eine Gattung Leinwand zu Lyon, welche sehr leicht und dünne gewebt ist. Man braucht solche vorzüglich zu allerhand Tapetenarbeiten. Es geht davon viel nach Marseille.

Rabe, Corvus, ein bekannter Raubvogel, von dem weiter nichts als die Federn zur Handlung kommen. Weil diese vorzüglich hart sind, so werden sie zu feinen Schreib- und Reißfedern, wie auch zu Befiederung der Tangenten in den Klavieren und Spinetten gebraucht.

Rabes de morue, zu Rochelle dasselbe, was im übrigen Frankreich Raves oder Rogues genannt wird. Dieser letztere Name ist insonderheit auf der Küste von Bretagne gebräuchlich; man versteht darunter die Stockfischeyer oder den Rogen, die

die zur Sardellenfischerey angewandt werden.

Rabette, im französischen Handel die Kolsaat.

Raden, Kornnägelein, Nigellastrum, ein Kraut aus dem Geschlecht der Lychnis, dessen Saame in der Medizin wider die Würmer, Gelbsucht und andere Uebel dient.

Raf, Raff oder Rav, nennt man die Floßfedern von der Hillbutte, eine Art Schollen, so mit dem Fetten tief aus dem Rücken dieser Fische ausgeschnitten, ein wenig eingesalzen, und hierauf an der Luft gedörrt worden. Man pflegt solche nach der Mahlzeit, klein geschnitten, zum Trunk aufzusetzen, und so roh zu essen. Die Fischhändler in den deutschen und niederländischen Seestädten handeln damit. Der beste Raf kömmt aus Norwegen und Island. Er heißt auf französisch Flatelet.

Raguet, eine Sorte des kleinen grünen eingesalzenen Kabeljaus oder Laberdans (Morue verte); bey dem Bracken und Sortiren dieser Fische macht der Raguet in Bretagne die dritte Sorte, und in Normandie die vierte aus.

Rainblume, Sonnengoldblume, ewige Blume, Elichrysum, Heliochryson, Gnaphalium luteum, Tinearia, ein feines Blumengewächs, das seiner Beständigkeit wegen in Gärten unterhalten wird. Wenn diese Blumen, welche man von verschiedenen Farben hat, völlig aufgegangen sind, und alsdann abgeschnitten werden, so geben sie im Winter, wo man keine andern Blumen haben kann, viel Vergnügen. Aber man muß sie in weiten Gläsern aufbehalten, und vor der Nässe bewahren. Eine andere Sorte dieser Blumen wächst an dürren, rauhen und steinichten Orten wild. Die Blumen werden meistens äusserlich zum Räuchern wider Flüsse, und auch wider die Motten in den Kleidern gebraucht.

Rainfarn, s. Reinfarn.

Rainweide, s. Rheinweide.

Raiseaux des Indes, in Frankreich, seidene ostindische Spitzen, die theils zu Leibbinden, theils zu Strumpfbändern verbraucht werden. Die ersteren sind an beyden Enden mit goldenen oder silbernen Troddeln eingefaßt. Sie halten 1/3 oder auch 5/12 des Stabs in die Breite, und 2 Stab in die Länge.

Raisiné, eine Art Confitur, welche durch Evaporirung des Weinbeerensaftes zubereitet wird. Man läßt diesen Saft so lange sich verdicken, bis er durch die Kälte ganz gerinnt. Der Ar-

tikel

tikel wird aus der Schweiz und aus Frankreich zum Handel gebracht.

Rakitzer, s. Flachs.

Raky, in Slavonien und den angrenzenden Ländern ein starker Brantwein, der aus Zwetschen und Pflaumen abgezogen wird. Die Eingebohrnen sind gar sehr für dieses Getränk eingenommen, und halten es für die höchste Delikatesse. Wenn der Bauer hier Dünger hat, so fährt er ihn nur dann erst auf seine Getraidefelder, wann sein geliebter Zwetschengarten, woraus dieser Nektar kommt, versorgt ist. Wenn diese Früchte gut gerathen, so werden öfters im Bezirk einer einzigen Herrschaft auf tausend Eymer Raky gebrannt. Die grossen schwärzlichen Pflaumen geben den besten und meisten Raky. Wenn man diese Früchte sammt den Kernen zerquetscht, so erhält man ein herrliches und sehr gesundes Getränke, welches zum eigenen Hausgebrauch verwendet wird. Der aber, so zum Verkauf bestimmt ist, wird ohne die Kerne abgezogen.

Der Eymer vom besten Raky kostet im Lande acht bis zehn Gulden. Man kann aber aus diesem, besonders aus den syrmischen Sorten, einen bessern und angenehmern Punsch zubereiten, als aus dem westindischen Rum oder gar ostindischen Rak. Auch im Bannat wird viel davon verfertiget. In Ungarn macht man ihn zwar auch, er führt aber da einen andern Namen, und heißt Slivoriza.

Rambouräpfel, eine vorzügliche Gattung französischer Aepfel, die Orleans zum Handel schickt.

Ramé, s. Flachs.

Rames, Coton de Rames, eine geringere Art baumwollnen Garns, die man aus der Levante nach Marseille bringt. Man unterscheidet solche in feine und mittle Sorte, fr. fin & moyen rame. Der Artikel kömmt aus Judäa, und wird insonderheit zum Eintrag der baumwollenen Segeltücher gebraucht. Auch heißt man zu Marseille Rames, eine Art baumwollener Zeuge, die von Sayd in der Levante zugeführt werden. Das Stück hält 10 Cannes.

Ranunkeln, Hahnenfuß, Ranunculus, sind schöne, sehr angenehme und glänzende Blumen, denen weiter nichts als der Geruch mangelt, um eine der ersten Stellen im Blumenreiche zu verdienen. Es giebt derselben eine große Anzahl von mancherley Farbe und Zeichnung. Indessen da sie den Kaufmann nicht gerade angehen, sondern nur den Blumisten,

misten, so halten wir uns dabey nicht auf.

Rapa, s. Rübe.

Rapatel, Rapatelle, toile à tamis, toile à sas, ein Gewebe von Pferdehaaren, das mit Fleiß durchsichtig gemacht wird, damit man es zum Durchsieben allerhand Sachen gebrauchen kann. Auch steift man damit die Kleider. Die Waare ist in mehr oder weniger großen viereckigten Stücken von einem Viertel bis drey Viertel Stabes, die Dutzendweise gehandelt werden. Die größten Stücken nennt man Amidonniers, von den Leuten, die sie zu ihren Arbeiten gebrauchen.

Die meisten Rapatelgewebe liefert die niedere Normandie, insonderheit die Gegend um Coutances, und namentlich die Oerter und Flecken: Guyebert, Beauchamps, Menil rogue und Gaurai. Der größte Theil wird über Rouen nach Bretagne ausgeführt.

Raphanus, s. Rettig.

Raphanus rusticanus, Raphanus sylvestris, s. Meerrettig.

Rapistrum, s. Hederich.

Rapo brassica, s. Brokkoli.

Rappahanock, eine von den Sorten des nordamerikanischen Blättertabaks, die besonders von Philadelphia zum Handel kommt.

Rappe, s. Pferd.

Rappé, s. Tabak.

Rappenfuß, s. Kräenfuß.

Rappier, s. Degen.

Rapsaat, s. Rüben.

Rapunzel, Winterrapunzel, Rapünzgen, Rapunculus hortensis, ein niedriges Kraut, das in Gärten gebauet, und zum Sallat verbraucht wird. Die Rübenrapunzel wird ebenfalls in Gärten gezeugt. Man braucht davon besonders die Wurzeln an den Speisen.

Rapures, im französischen Handel, allerhand geraspelte Waaren, als Farbe- und Arzneyhölzer, Wurzeln, Elfenbein, Hirschhorn, Pergamentabschnitzel u. dergl.

Raquette, ein bekanntes Werkzeug zum Ballschlagen. Die Nürnberger und Krahmwaarenhändler handeln damit. Die meisten dieser Art bekommt man in Rouen, Nürnberg und Fürth.

Rasch, franz. Ras, Raz, diesen Namen giebt man unterschiedlichen wollenen, seidenen auch halbseidenen Zeugen. Die schlechteste Art darunter ist der gemeine Rasch oder Futterrasch. Kronrasch ist eine Gattung tuchartiger Gewebe, und schon um viel besser. Zum wollenen Rasch ist die Kette von Waschwolle, der Einschuß aber von Fettwolle und der Zeug geköpert. Schlechter Rasch wird nur auf Etaminart zugerichtet. Ueberhaupt wird nun der Rasch entweder aus langer

Wolle

Wolle mit Kämmen gewebt, und gehört alsdann für die Zeugmacher, bekommt auch den Namen Zeugrasch; oder er wird von kurzer Wolle durch Krämpel verfertiget, und heißt hernach Krämpel- oder Tuchrasch. Zu dieser letztern Art gehört der Kronrasch, dessen man sich bei uns zu Unterfutter, in Italien aber und in den andern wärmeren Ländern auch zu Oberkleidern bedienet. Man hat hiervon einländischen, englischen, französischen, holländischen u. s. w. Der englische ist in Ansehung der Wolle und treflichen Walke den übrigen allen vorzuziehen. Nach der königl. Preuß. Manufakturordnung soll ein solch Stück einländischen Rasche sechs und dreyßig Ellen lang und eine Elle und drey Achtel breit seyn. Es sollen dazu eilf Pfund reine wohlgekämmte Wolle genommen werden u. s. w.

Bey uns in Deutschland sind die Sächsischen Rasche von Borna, Gera, Rochlitz, Penig, Langensalze und Eisenach, wie auch die Bremer, Danziger und Schlesischen, insonderheit die von Langenbielau, Neurode, Reinerz und Glatz, die von Wunsiedel in Bayreuthischen u. s. w. im Rufe. Schlesien, die Grafschaft Glatz, Böhmen und Mähren, schicken deren viele tausend Stück auf die Botzener und andere Messen, nach allen Gegenden in Italien, insonderheit ins Mayländische, und ausserdem nach Polen, Littauen u. s. w. Breslau läßt eine Menge dieser Gewebe aus den Städten im Schweidnitzischen, Neißischen, Münsterbergischen u. s. w. roh kommen, die hernach in dieser Stadt verschiedentlich gefärbt und zugerichtet wird. Wenn endlich die Waare vollendet ist, verschickt man sie weit und breit. Die hiesigen Rasche sind fünf Viertel der Berliner Elle breit, und dreyßig bis vier und dreyßig solcher Ellen lang. Sie kosten gewöhnlich fünf und ein Sechstel bis sieben Thaler.

Sommerzeug ist eine Art Rasch, sechs Viertel breit, in Stücken von sechzig Ellen, zu Unterfutter dienlich. Futterrasch, ein halbwollener, nur fünf Viertel breiter Zeug.

Zu Wunsiedel macht man nicht nur Kron- und Halbrasche in ausserordentlicher Menge; sondern auch schmale Sorten, die gedruckt werden u. d. gl.

In Frankreich haben sich viele Oerter durch diesen Zweig der Weberey einen Ruf erworben. Sie liefern nicht nur alle Arten wollener, sondern auch seidener

und halbseidener Zeuge dieser Art. Auch in Gascogne z. E. schickt man viele sogenannte Vollrasche oder Rases plenieres zum Handel, die sich durch ihre Güte sehr empfehlen. Diese werden meist über Toulouse verfahren. Montagnac liefert Rases communes, die achtzehn Zoll breit, und vierzig Stab lang, und Rases fines, zwey und zwanzig Zoll breit, und von eben der Länge, als jene. Die Razes de saint Maixent in Poitou gehen häufig nach Portugal. Zu Bagneres in Bigorre verfertiget man sehr schöne Sorten, die ihrer Güte wegen starken Abgang finden. Diese sind zwey und drey Viertel Pans breit. Man bringt sie entweder in weiß, oder auch unterschiedlich gefärbt zum Handel. Sie dienen besonders zu Mannskleidern. Die von Agen in Guienne sind geköpert und einen halben Stab breit. Die von Saint Gaudens in eben der Provinz, sind nach Art der von Agen, oder auch mit doppeltem Köper, Raz doubles croisés, Raz communs u. dergl. Die von St. Geniez in Rouergue sind rein Sechszehntheile breit und sechs bis sieben und zwanzig Stab lang.

Raz de St. Maur ist ein serscheartig geköperter Zeug, der nicht nur zu Paris, Lyon, Tours und Nimes in Frankreich, sondern auch in Holland, zu Mayland, Mantua und Genua, in Deutschland zu Krefeld, in der Schweitz u. s. w. in großer Menge verfertiget wird. Man braucht ihn zu Unterfutter unter Kleider. Man hat von dieser Art ganz seidene, andere, wo die Kette von Seide, der Einschuß aber von Floretseide oder fein gesponnener Wolle u. s. w. gemacht wird. Die Stücke halten gemeiniglich achtzig bis hundert Ellen in die Länge. Die holländische Waare ist drey Viertel breit, und siebenzig bis achtzig brabanter Ellen lang. Die Rasche von St. Maur sind vornehmlich in Schwarz. Die Pariser werden am stärksten gesucht. Die von Tours und Lyon sind funfzig bis zwey und funfzig Stab lang. Zur Kette dieser Zeuge nimmt man zu Paris Meßnische Seide oder St. Lucienseide, hingegen zu Lyon und Tours Piemontesische Organsinseide. Zum Einschlage gebraucht man überall Bologneser Tramseide. Der Zeug hat übrigens den Namen von St. Maur de Fossés, ein Marktflecken nahe bei Paris, allwo das Geweb zuerst erfunden worden. Der ganz seidene Raz de St. Maur dient beiden Geschlech-

tern

kern zur kleinen Trauer; der von Floretseide aber zur tiefen. Der von Seide mit Wolle gemischt wird nur zu Wittwen-Kleidern angewant.

Raz de St. Cyr, ist dem vorigen gleich, nur daß er grau von Farbe, und zugleich der Einschuß von Floretseide gemacht wird. Der Holländische ist drey bis vier Viertel der brabanter Elle breit, und siebenzig bis achtzig, auch wohl mehr Ellen lang. Montagnac in Languedoc liefert hiervon eine sehr vorzügliche Gattung und zwar in allen möglichen Farben.

Raz de Chypre, ist eine Art Gros-grains, ungeköpert, von Kette und Einschuß ganz aus feiner schwarzer Seide, im übrigen aber dem Gros-detours ähnlich. Er ist einen halben Stab, auch wohl fünf Achtel breit, und vierzig bis fünf und vierzig Stab lang. Man macht ihn zu Paris, Lyon, Tours und anderwärts. Die holländische Sorte ist in Länge und Breite wie der vorhergehende Artickel. Raz d'Agen ist ein geköperter Serschartiger Zeug, der beynahe einen halben Stab breit liegt.

Raz de la Mothe, Raz de St. Maixent, Raz de St. Lô, Raz de Lusignan, sind ebenfalls geköperte wollene glatte Zeuge oder Serschen, die kurz geschoren werden, und einen halben französischen Stab breit liegen. Raz de Perse, Façon de Perse und Raz de Castor sind glatte auch geköperte Segoviesers-schen, die insonderheit zu Rheims verfertiget werden.

Raz d'Angleterre, Raz de Comtesse gleichen in Breite und Länge dem St. Maur, und werden auch bey uns zu Krefeld und anderwärts häufig verfertiget.

Wegen Raz de Maroc s. den Artickel Marocs. Raz de Pologne heißt man eine Art kleiner Sersche oder Serschette, so zu Rheims gewebt wird.

Velours ras, heißt man in Frankreich den unaufgeschnittenen Sammet. Raz de Printems, ist ein seidener Sommerzeug, sieben Sechszehntheil des Stabs breit, der besonders zu Mannswesten gebraucht wird.

In Italien bedeutet Raso den schweren seidenen Atlas. Hier ist der Raso di Pergola und der Florentinische im Ruf. Raso di Sicilia ist ein zwey oder mehr farbiger seidener Damastartiger Zeug mit großen Blumen, der auch hier und dort in Deutschland Partür genannt wird.

Rasetti di Cipro, sind seidene leichte und dünne Atlasse, die auf der Insel Cypern gewebt, und besonders

nach Italien, wie auch nach Marseille verfahren werden. Man packt sie in Kisten, wo immer ein Sortiment von fünfhundert türkischen Piastern im Werth befindlich ist.

Rassade, beym Handel nach der afrikanischen Küste, eine Gattung Glaskorallen oder Perlen, welche in diesen Gegenden sehr gesucht ist. Sie sind von Email, zitronengelber Farbe, und führen die Nummer zwey und zwanzig. Ihre Form ist perlrund, und sie halten nicht über drey Linien im Durchmesser. Die Masse oder Matze hält vier tausend Grains oder einzelne Korallen, und wiegt ein Pfund schwer. Die Masse Veroterie aber hält zwanzig tausend Stück Korallen, und wiegt drey und ein halb bis vier Pfund französischen Gewichts.

Rasura, hierunter versteht man in Apotheken und Materialhandlungen allerhand geschabte oder geraspelte Artikel. Da giebt es z. E. rasuram cornu cervi, geraspeltes Hirschhorn, rasuram ligni sancti, geraspeltes Franzosenholz, rasuram ligni sassafras, rasur. eboris, Ungul. alcis u. a. m.

Rataffia, bekanntlich ein wohlschmeckendes starkes Getränke, das aus Brandtwein, allerhand Früchten, Kräutern und Gewürzen zusammengesetzt worden ist. Es giebt dessen wohl hunderterley Arten, die alle ihre besondere Zunamen haben. Man macht diesen Artickel allenthalben, aber doch vorzüglich zu Nancy, Montpellier und Paris.

Rather, s. Theer.

Ratin, Ratine, eine Gattung wollener geköperter Zeuge, von der es gar verschiedene Sorten giebt. Man hat deren gewalkte, ungewalkte, frisirte ꝛc. Die Handlung zieht diese Waare aus England, Holland, Frankreich und den Orten, wo feine Tücher häufig gewebt werden.

Die englischen Ratine sind sechs Viertel der Yard breit, und sieben und dreyssig und eine halbe lang. Die Yard kostet etwa sechs englische Schillinge.

Die holländischen, von welchen Leyden und Utrecht eine große Menge liefern, sind theils gewalkt, theils frisirt, und in Stücken von funfzig, oder halben von fünf und zwanzig brabanter Ellen.

In Frankreich sind die nachfolgenden Oerter durch ihre Ratinmanufakturen im Rufe: Abbeville in Picardie durch seine Ratines royales, mit Streifen, welche fünf Achtel eines Stabs breit liegen, und von Leonesas-

nesaswolle gewebt werden. Die Stücke halten drey und zwanzig bis sechs und zwanzig Stab in die Länge. So auch frisirte Ratine, fünf Viertel breit, und zwey und zwanzig bis vier und zwanzig Stab lang. Beyde Sorten sind eine Nachahmung der holländischen Waare, übertreffen sie aber in der Güte.

Alby und verschiedene Oerter in Languedoc, liefern Ratine von allen Farben, die unter dem Namen Ratines royales bekannt sind. Sie halten entweder fünf Achtel oder einen halben Stab in die Breite.

Andely in Normandie: superfeine Ratine auf holländ. Art, fünf Viertel breit und besser noch von Güte, als die feinste englische Waare. Dergleichen superfeine fünf Achtel breit, glatte, gelbartige, gestreifte, mit Muschen und auf alle mögliche Art.

Aubenas in Languedoc: ordinaire Ratine, drey und drey Viertel Pans breit.

Bailleul in Flandern: sieben Viertel bis zwey flandrische Ellen breit.

Beauvais: einen Stab auch fünf Vietrel breite Sorten, die nach Beschaffenheit ihrer Güte von fünf bis auf zehn Livres gelten. Die fünf Viertel breiten sieben bis funfzehn Livres. Die Kette ist von französischer Wolle; der Einschlag von Spanischer.

Bedarieux in Languedoc: dergleichen auf engl. Art.

Cahors in Guyenne: vier Viertel breite ordinaire Ratine, nach Art der von Chatrauroux, dergleichen neun Achtel breite nach Art der von Elbeuf; superfeine fünf Viertel breite, wie die von Vienne in Dauphine; und endlich noch Ratine auf englische und holländische Art, die in Ansehung der Feine, Zurichtung und Farbe mit denen von Abbeville gleichen Rang halten.

Castres in Languedoc: vier auch fünf Viertel breite Sorten, in Stücken von siebzehn bis zwanzig Stab.

Chateauroux in Berry: Ratine auf holländische Art.

Clermont-Ferrand in Auvergne, drey Viertel breite Sorten.

Crest in Dauphine: drey Viertel breite ordinaire Ratine.

Dieu-le-fit in eben dieser Provinz: breite Ratine von vier Vierteln, wie auch zwey Dritteln.

Darnetal in Normandie: vier auch fünf Viertel breite.

Evreux in Normandie: Ratine von erster und zweyter Gattung; die erste ist auf holländische superfeine Art, die andere fein; beyde werden sowohl fünf Viertel,

als auch nur fünf Achtel breit gewebt. Sie haben blaue Leistenbänder, die am Rande weiß gestreift.

La Bastide bey Beziers in Languedoc: Ratines fines, surfines und communes. Jene sind fünf Viertel breit, diese nur einen Stab. Die Stücke halten sechszehn Stab in die Länge.

Montagnac in Nieder-Languedoc, liefert Ratines étroites oder schmale Sorte, fünf Achtel breit und vierzig Stab lang; und grandes Ratines, fünf Viertel breit und in Stücken von zwanzig Stab.

Die Ratine von Montauban sind fünf Viertel breit, und zwanzig bis ein und zwanzig Stab lang.

Die Ratine von Rouen sind so breit, wie die vorgenannten, werden ihrer Güte wegen gesucht, und kommen meistentheils weiß zum Handel.

Die von Toulouse sind theils auf Rouensche Art, theils auf andere, entweder vier oder fünf Viertel breit.

Die von Fournon in Vivarais, zwey drittel des Stabs breit.

Troyes in Champagne liefert dreyerley Sorten Ratine in großer Menge zum Handel, nemlich fünf Viertel breite, in Stücken von fünf und dreyßig bis sechs und dreyßig Stab; dergleichen mittelfeine von gleicher Länge und Breite; und endlich vier Viertel breite, in Stücken von sechs und dreyßig bis acht und dreyßig Stab.

Vienne in Dauphine: eben so. Die hiesige Waare wird in Ratines superfines, Dauphines und Croisés unterschieden. Sie ist entweder vier oder fünf Viertel breit, und wird theils frisirt, theils gepreßt, langhärigt u. s. w. in Stücken von zwanzig bis fünf und zwanzig Pariser Stab verschickt. Der Stab gilt acht bis achtzehn Livres nach der Feine.

Alle diese Sorten werden zu Manns- und Frauenkleidern, Bettdecken u. dgl. häufig verbraucht.

Ratschdorfer, s. ungaris. Wein.

Ratten, sind bekannte schädliche Thiere, die, wo sie überhand nehmen, den Menschen viel Schaden verursachen. Es giebt aber ihrer zweyerley Arten in Amerika, von welchen die Felle zum Handel gesucht sind. Die, welche man in den Gehölzen antrift, sind etwa zweymal so groß, als unsre gewöhnlichen Ratten. Ihre Haare sind schön silbergrau, manchmal auch, aber doch schon viel seltener, vollkommen weiß. Die Mus-

kusratten sind eigentlich ein biberartiges Thier, doch ungleich kleiner. Ihre Felle und Haare werden eben so wie die vom Biber angewandt. Sie gehen insonderheit nach Frankreich und England.

Rattenpfeffer, s. Rittersporn.

Rattenpulver, s. Arsenik.

Ratti-Coattings, englische ordinaire wollene, tuchartig gewebte Zeuge, die sieben Viertel breit, und sieben und dreyßig und eine halbe Yard lang sind. Die Yard kostet gewöhnlich sechs bis sieben Schilling. Der Artikel wird besonders nach Spanien, Portugal und den Kolonien dieser Staaten ausgeführt.

Rauchäpfel, s. Stechäpfel.

Rauchtopase, heißt man unächte Topasen, oder Topasartige Krystalle.

Räucherwerk, Räucherkerzen, Suffitus, Suffimenta, werden entweder aus allerhand wohriechenden Kräutern, Hölzern, Gummi, Blumen und dergl. Sachen gemacht, und Schachtel- oder Pfundweise verkauft, oder auf nasse und fließende Art aus allerhand wohlriechenden Essenzen, Geistern u. s. w. zusammengesetzt.

Rauchwerk, s. Pelzwerk.

Raucio di Peralta, ein edler starker, weißer spanischer Wein, der in Navarra gezeugt, und weit und breit verfahren wird. Die Kenner schätzen ihn sehr hoch. Man handelt ihn schon auf Flaschen gezogen, und zu Bourdeaux bedient man sich seiner zum Verschneiden gewisser Franzweine.

Ravensbergische Leinen, eine gute und gedrungen gewebte deutsche Leinwand, die man in der Grafschaft gleiches Namens, in Westphalen häufig verfertiget, und über Hamburg und Bremen in alle Gegenden von Europa, ja bis nach Ost- und Westindien ausführt. Man schätzt solche ihrer Güte und Dauerhaftigkeit wegen noch höher, als die schlesische. Sie kommt meist unter dem Namen der bielefelder, herforder, holländischen und warendorfer Leinwand zum Handel. Man muß jedoch die hier verfertigte warendorfer Leinwand nicht mit der verwechseln, welche zu Warendorf selbst verfertiget wird. Die ravensbergischwarendorfer ist viel feiner und dichter; sie kann mit der feinsten niederländischen den Vergleich aushalten, und wird deswegen häufig unter dem Namen der holländischen Leinwand abgesetzt. Die Bleiche übertrift sogar die harlemer um ein vieles, weil hier die Waare viel sanfter und vorsichtiger behandelt wird, so, daß sie an der

Dauer-

Dauerhaftigkeit nicht leidet. Der Handel mit ravensbergischen Leinen ist blos den Kaufleuten in den Städten und Weichbildern erlaubt, aber die Weber und Fabrikanten dürfen sich damit nicht abgeben. Die Breite der Waare ist durch Verordnung vom Jahre 1687 auf sechs Viertel, und die Länge auf zwanzig Ellen beym Löwentlinnen festgesetzt. Das Linnen wird auf den dazu angeordneten Leggen zu Bielefeld, Herford, Halle, Versmold, Borgholzhausen, Oldendorf und Vlotho gemessen, und seine Tüchtigkeit beurtheilt; hernach bezeichnet man es an beyden Enden mit einem Adler; das untaugliche aber wird ohne Zeichen zurückgegeben, und der Leineweber noch dazu mit Strafe belegt. Ein solches für untauglich befundenes Linnen darf hernach weder auf die Landesbleichen gebracht, noch ausser Landes verkauft werden. Die feinste und dichteste Sorte wird in dem Distrikt Schildesche des Amts Sparenberg gewebt. Man unterscheidet die hiesige Leinwand in warendorfer ein und sechzig ellige, bielefelder dichte, bielefelder halbdichte, bielefelder klare, klargestreifte und gestreifte und gewürfelte von lauter Garn, breite holländische Leinwand, geblümte gezogene Leinwand, Drelllinnen, in gelbe und graue Sorte zu Kleidungen, Stück- oder Löwentlinnen u. s. w.

Raventuch, eine Art Segeltuchs, so theils von Flachs, theils auch von Hanf gewebt, und aus Rußland in großer Menge zum Handel gebracht wird. Es ist in Stücken von funfzig Arschin. Das Stück gilt gewöhnlich sieben bis acht Rubel. St. Petersburg allein führt jährlich an sechzig bis siebenzig tausend Stück Raventücher größtentheils nach England, Holland, Dännemark und Lübeck aus. Man heißt eigentlich Raventuch oder Ravendok das schmälere, feine Segeltuch, so wie Wlamek das breitere bedeutet.

Rauke, wilder Senf, Eruca, Erysimum, ein Kraut, welches sowohl wild wächst, als auch in Gärten zum Sallat gebauet wird. Es giebt dessen mehr als eine Sorte, z. E. große Rauke, mit weisser gestreiften Blume, und Rauke mit sehr tief eingeschnittenen Blättern und gelber Blume. Will man aber das Kraut unter dem Sallat gebrauchen, so muß es noch jung seyn. Der Artikel findet auch in Medicin einige Anwendung.

Raumois oder Roumois, eine

Art

Art französischer Packleinen, die von Rouen häufig zum Handel kommen. Sie sind funfzehn Sechszehntheile eines Stabs breit, und der Stab kostet neunzehn bis zwanzig Sous.

Raupenklee, Schneckenklee, Scorpionkraut, Scorpioides, Campoides, ist eigentlich kein Kleekraut, sondern nur ein Kraut mit einzelnem Blatte, das mehr seiner Seltsamkeit, als der Schönheit wegen, in unsern Gärten gezogen wird. Die Stengel wachsen nicht aufrecht, sondern liegen mit ihren Zweigen auf dem Boden. An den Zweigen kommen im Julius kleine gelbe Papilienblumen hervor, worauf Schooten folgen, die an Gestalt den Raupen sehr ähnlich sind. Man braucht dies Kraut auch zuweilen in den Apotheken.

Rauschgelb, rother Hüttenrauch, Realgar, Arsenicum rubrum, wird in den Arsenikhütten aus Schwefel und Hüttenrauch verfertiget. Die Zusammensetzung der gemeinen Art erfordert den dritten bis vierten Theil Schwefel; soll das Rauschgelb aber recht schön roth werden, so nimmt man Schwefel und Hüttenrauch zu gleichen Theilen dazu. Es wird nicht durch Sublimation, sondern durch Destilirung bereitet. Diese muß mehr als einmal wiederholt werden, wenn die Waare einen gewissen Grad der Vollkommenheit erhalten soll. Das Rauschgelb ist, so wie der Arsenik, giftig. Man braucht solches zu Oehl- und Wasserfarben. Das gute muß schön rein, klar und gar nicht schmutzig seyn. Die Handlung zieht es aus den sächsischen, böhmischen und andern Hüttenwerken.

Rauschgold, Flittergold, französisch Clinquant, wird aus Meßing durch verschiedene Handgriffe verfertiget. Die Meßingplatten werden zuvörderst unter den großen Hämmern so ausgedehnt, als es ohne Gefahr des Zerbrechens oder Durchlöcherns geschehen kann. Hernach nehmen die Arbeiter die dünngeschlagenen Platten und ihre Handhämmer, und schlagen solche zwischen besonders dazu bereitetem Leder, so dünne wie Papier. Auf gleiche Art geschiehet auch mit dem Flittersilber, doch mit diesem Unterschiede, daß da die Meßingstäbe in vollkommen runde Stangen geschmiedet und versilbert seyn müssen, ehe man sie in dünne Platten schlägt. Von diesem Flittergold und Silber wird eine ansehnliche Menge im Handel verthan. Wenn es hernach in Tafeln gearbeitet ist,

ist, packt man es in sogenannte Carten, und bringt es zum Handel. Aus dem gröbern Rauschgolde schlagen die Nürnberger, Wiener und Freyberger ihre Flittern oder Flintern. Das, welches in ganz dünne Blätter geschlagen ist, heißt hernach Metallblatt.

Raute, eine jede Blume dieser heilsamen und gewürzten Pflanze besteht aus vier Blättgen, die Frucht ist vierfach und trocken. Es giebt derselben verschiedene Arten; als die gemeine breitblätterichte Gartenraute, Ruta major hortensis latifolia, deren Blumenblätter mit Haaren besetzt sind; die kleinere Gartenraute mit schmalen Blättern, Ruta hortensis minor, tenui folia; die kleinere Gartenraute mit schmalen weißgescheckten Blättern, foliis variegatis argenteis u. s. w. Sie werden in der Medicin ihrer gifttreibenden Kräfte wegen stark gebraucht. Die Knospen nimmt man zum Brandtweinabziehen. In den Apotheken hat man von der Raute verschiedene Präparate, nämlich ein abgezogenes Wasser, ein Oehl, einen Balsam, eine Essenz, einen Essig, ein Salz u. s. w. welche Mittel bey giftigen Krankheiten, Fiebern und dergleichen mit Nutzen gebraucht werden.

Razetto, im italiänischen Handel, eine Art glatter oder auch gestreifter halbseidener Tapetenatlasse, die besonders von Botzen, Trient, Rovereit und aus dem Mayländischen gezogen wird. Sie sind eine leipziger Elle, auch wohl etwas darunter oder darüber, breit, und in Stücken von sechzig bis zwey hundert Ellen.

Razini, im vorgedachten Handel, dünne seidene Atlasse, welche besonders zu Genua, Florenz, Venedig, Lucca, Como und Mantua in grosser Menge verfertiget werden. Die genueser sind zwey Palmi breit. Die Waare wird sortimentsweise gehandelt, wo man die feinen und die gemeinern Farben durch die Bank im Preis zu rechnen pflegt.

Razo, beim italiänischen Handel, der ganz schwere seidene Atlas.

Razzer, italiänisch Razzese, ein welscher Wein, der zwischen Nizza und Savona gewonnen wird. Eine Art Muskatweins.

Raypour, eine ostindische Seide, welche durch die holländische Kompagnie aus Bengalen zu Verkauf gebracht wird.

Realgar, s. Hüttenrauch und Rauschgelb.

Rebulla, ein Wein aus der Grafschaft Görz, der größten

tentheils nach Krain und Kärnten ausgeführt wird.

Rébut, s. Morue.

Rechenpfennige, Zahlpfennige, Spielpfennige, franz. Jettons, sind gewöhnlich von Metall, manchmal auch von Elfenbein, Perlmutter, Bein und andern Materien gemacht. Die metallenen werden fast auf die nämliche Art, wie die ächten Münzen, geprägt oder geschlagen. Daher die Rechenpfennig-Schläger zu Nürnberg und anderwärts vereydet sind, daß sie von ihrer Kunst keinen unrechten Gebrauch machen wollen. In Frankreich dürfen diesen Artikel die sogenannten Gardes de Monnoie des Médailles du Roi allein verfertigen und schlagen. Er wird packetweiß, bey Groß, Hundert und Tausend verkauft.

Rechnitzer, s. ungarischen Wein.

Récouvées (toiles crues,) eine Art roher Creas, welche hier und dort in Bretagne verfertiget, und nach den französischen Inseln ausgeführt werden.

Reckel, Reckling, oder Raf, isländisch Ricklinge, sind lange Streifen von der Haut und dem Fett der Heilbutte, einer Art Schollen (Quere Pleuronectes), die in Norwegen und Island in Menge gefangen werden. Man schneidet solche oben von dem Schwanze nach dem Rücken zu ab, salzt sie ein wenig ein, und trocknet sie hernach an der Luft. Die Fischer gehen auf diesen Fang gemeiniglich, wenn der Kabliaufang vorbei ist, aus. Der Artikel wird in Holland und in den Seestädten pfundweise gehandelt.

Rédon, s. Gärbermirte.

Refe, im italiänischen Handel der Zwirn.

Réfin, heißt im französischen Wollhandel die allerfeinste Sorte Wolle einer besondern Gattung, z. E. réfin Segovie, die superfeine Segoviana u. s. w.

Réfleuret, in eben diesem Handel, die Sorte Wolle, welche auf die sognannte Prime folgt. Doch gilt dies nur in Ansehung der kastilischen und aragonischen Wolle. Bey der aus Roussillon versteht man unter Réfleuret die feinste Sorte.

Refosco, ein guter Wein, der im görzer Gebiet gezeugt, und besonders nach Krain und Kärnten verfahren wird.

Regal, s. Papier und Weine.

Regenwürmer, Lumbrici terrestres, sind lange, glatte und runde Würmer, ohne Füße, mit besondern zu ihrem Leben erforderlichen Werkzeugen. Sie haben auf dem Rücken Luftwege, wie

die

die Raupen und dergleichen Würmer. Von Farbe sind solche braun oder weißlich, und sie pflegen sich besonders im fetten und feuchten Boden, unter den Steinen und auf dem auf der Erde liegenden Holze aufzuhalten. Wenn sie zerschnitten worden sind, lebt der Theil, worinne das Herz befindlich ist, noch immer fort, und ergänzt sich, wie das auch bey den Wasserpolypen geschiehet. Diese Regenwürmer werden häufig in der Medicin verbraucht, und zwar äusserlich.

Reglisse, s. Süßholz. Reglissensaft heiß man den Süßholzsaft, insonderheit den weißen und gelben von Blois, Rheims und Paris, der in Pastillen geformt ist, und mit Amidom, Zucker, Violwurzel und etwas Süßholzsaft zubereitet wird.

Regolizia, s. Süßholz.

Regnie, eine Art ordinairer französischer Leinwand, die ihren Namen von einem keinen Orte in Beaujolois führt, wo sie häufig gewebt wird. Sie liegt einen halben pariser Stab breit, und kommt in platt, wie ein Buch, zusammengelegten Stücken zum Handel. Sie wird größtentheils über Lyon und Villefranche verfahren.

Regulus, bey den Apothekern, Scheidekünstlern und Droguisten, der metallische Theil eines Erzes, so beym Schmelzen mitten in der Masse bestehen bleibt. In der Medicin sind gebräuchlich der Regulus vom Antimonio, der gemeine, der Regulus martialis und medicinalis.

Reh, Capreolus, ein bekanntes Waidthier, das wiederkauet, zwo gespaltene Klauen und Hörner ohne Aeste hat. Zur Handlung kommt besonders das Fell, woraus eine vorzügliche Gattung Leder zubereitet wird. In Frankreich zu Partenay in Poitou wird mit Rehhäuten ein beträchtlicher Handel getrieben.

Rehkraut, s. Genst.

Reifsthaler, s. Schweizerwein.

Reiger oder Reiher, Ardea, ein Vogel, der sich von Fischen, Fröschen und Muschelthieren nährt, mit langem Schnabel und halbpergamentenen Füßen, an welchen unten vier lange und dünne Zehen befindlich sind. Einige haben kleine Sträußer auf dem Kopfe: sie halten sich gerne an Seeen, Teichen und sumpfigen Orten auf, und sind gleich den Fischottern den Fischereyen sehr schädlich. Der aschgraue Reiher, Ardea cinerea major, ist am äussersten Ende des Schnabels bis auf die Zehen gegen

gen vier Fuß lang; der Kopf ist mit einem schwärzlichen Strauße geziert, dessen saubere zwey oder drey Fuß lange Federn sehr geschätzt werden. Die besten kommen aus der Türkey, insonderheit von der Insel Candia. Das Fleisch von diesem Vogel soll in den Südländern einen Wildpretgeschmack haben, daher es auch in die Küche gebracht wird. Mit den Federn zieren die Perser, Türken und andere Morgenländer ihre Turbane. Das Reiherschmalz wird von den Fischern zur Bereitung des Köders, um die Fische damit zu locken, gebraucht.

Reilbon, auch Revun, ist der Name einer Pflanze, die in Chili, im südlichen Amerika, wild wächst. Man trift sie gemeiniglich in sandigtem Boden unter Gebüschen an. Die Wurzel ist röthlich, fasericht, gegen sieben Zoll lang nnd ziemlich dick. Sie treibt einen oder zween runde Stengel fußhoch hervor, welche mit braunlichten und schmalen Blättern bekleidet sind. Man gebraucht diese Wurzel, um auf Wolle roth zu färben. Sie giebt eine sehr beständige Farbe, die sich so lange erhält, als nur etwas vom Zeuge übrig ist. Die Landleute sammeln diese Farbewurzel, und bringen sie büschelweise in die Städte zu Markte.

Reinband, s. Hanf.

Reine-Claude, eine feine Art getrockneter französischer Pflaumen, die in kleinen Dosen oder Schachteln aus Touraine und Provence zum Handel kommen.

Reinetten, eine vortrefliche Art französischer Aepfel, die von Rouen in großer Menge nach den deutschen Seestädten ausgeführt werden.

Reinfaren, Revierblumen, Wurmkraut, Tanacetum, ein Kraut mit zusammengesetzten regulairen Blumen, die in einem Blumenbusche beysammen stehen. Der Geruch desselben ist angreifend, der Geschmack bitter. Der Extrakt davon in Wein aufgelößt, vertreibt die Würmer, und wird auch zu solcher Absicht in Pillen gegeben. Aeußerlich gebraucht den Reinfarn als ein gutes Wundkraut. Es giebt davon dreyerley Sorten, nemlich das gemeine, das krause oder gefüllte, und das staudige Reinfarenkraut mit zertheilten Lavendelblättern.

Reinfall, italiänisch Prosecco, ein italiänischer dikker, dunkelrother Wein, der im österreichischen Küstenlande auf dem Hügel von Prosegg in Istrien gezeugt wird.

Reinweide, s. Weide.

Reiselbeer, s. Berberis.

Reiß, Oryza, Rizum, Risum, sind die von ihren Hülsen entblößte, weißliche, gleichsam etwas durchsichtige, mehligsüßliche Saamenkörner einer besondern Getraideart, aus den wärmern Gegenden, die nicht nur in Ostindien, Amerika und im Morgenlande, sondern auch in Spanien, Italien, dem Bannate u. s. w. gebauet wird. Der Halm, worauf der Reiß wächst, wird gegen drey Fuß hoch, hat kleine länglichte und rauche Blätter; der Stengel bekommt viele dicke und starke Knöpfe, und oben eine offene Aehre. Er theilet sich an seinem obern Theile in etliche Nebenäste. In diesem nun erwachsen die kleinen Körner, auf allen Seiten ungleich, je eines über dem andern, mit einer gelben und rauhen Hülse überzogen. Diese Körner sind eyerrund, und von oben bis unten, der Länge nach, mit einigen kleinen Rippen versehen. Wenn die Hülsen davon abgenommen werden, erscheinen die Körner ganz weiß. Man bringet den Reiß aus verschiedenen Ländern zum Handel. Hierunter ist der aus Carolina der beste und gesuchteste. Der Artikel wird zwar in beiden Carolinen zugleich, aber doch am häufigsten in Südcarolina gebauet und verfahren. Dieses letztere Land schickt jährlich über hundert tausend Tonnen Reiß weg, meistens nach England und den französischen Inseln in Amerika. Der caroliner Reiß ist unter allen bekannten Arten der weißeste und reinste an Körnern, dabey schön länglicht rund, und ohne Hülsen. Er kommt in Tonnen von vierhundert Pfund und darüber zum Handel.

Meyländer, veroneser und piemonteser Reiß ist dicker und kürzer von Körnern, auch nicht so rein als der caroliner. Diese drey Sorten haben in Deutschland dann denn stärksten Absatz, wenn etwa der caroliner nicht frey zugefahren werden kann, z. E. in Kriegszeiten.

Ostelischer Reiß ist etwas besser, als meyländischer, geht insonderheit nach Triest.

Der türkische oder levantische Reiß ist nicht sonderlich beliebt im Handel, weil er mehrentheils unrein, und dabey röthlich von Farbe ausfällt; doch wird er häufig nach Italien und den Küsten am mittelländischen Meere verschifft. Die Handlung zieht ihn insonderheit von Cairo und Philippopolis. Der letztere ist der vorzüg-

züglichste. Er ist in großen Kuffen, die wohl tausend türkische Oken im Gewicht halten.

Im Mantuanischen, wo der Reißbau ungemein lebhaft betrieben wird, ist dies die Methode, die die Landleute dabey beobachten: nachdem der Boden den Winter und Frühling über zwey oder dreymal gepflügt worden ist, läßt man ein wenig Wasser darüber, einige Tage vorher, ehe die Saat bestellt werden soll; man ebnet hernach das Erdreich mit eisernen Schaufeln; die Leute treten mit bloßen Füßen darauf. Hernach schreitet man zum Säen, und wenn dies vollbracht ist, wird der Boden nochmals unter Wasser gesetzt, so, daß dieses letztere vier, fünf auch wohl sechs Zoll hoch darüber stehet. Das Wasser aber muß durchaus fließend erhalten werden. Im Herzogthum Mantua säet man den Reiß in den letzten Tagen des Aprils, oder zu Anfang Mays; aber ehe die Körner ausgesäet werden, bereitet man sie dazu vor, und weicht sie ein, damit sie keimen. Der Same wird in Säcke geschüttet, und so fünf, acht bis vierzehn Tage ins Wasser gelegt. Alsdann, wenn das Wetter warm ist, oder etwas später, wenn es noch rauh scheint, läßt man das Reißfeld fünf bis acht Tage lang trocknen. Die Wurzel beginnt nun schon stärker zu werden, und gewinnt mehrere Kraft; das Feld wird unter Wasser gesetzt bis zu Ende Junii oder Anfang Julii, hernach läßt man es auf einige Tage ab, und jähet mit der Jäthacke fleißig alles Unkraut aus. Im Monat August ehe der Reiß Aehren ansetzt, läßt man das Wasser zum drittenmale ab. Ist er schon starkhalmig, so läßt man das Wasser stehen; auf jeden Fall aber wird es nur auf drey oder vier Tage abgelassen, und dann der Boden aufs neue bewässert. Endlich mit Ende Septembers oder Anfang Oktobers, wenn der Reiß nun reif geworden ist, wird das Feld trocken gemacht, und in einigen Tagen hernach, wenn der Boden betreten werden kann, wird die Pflanze, wie andere Getraidearten, mit der Sichel geschnitten. Man legt das geschnittene bey Händen voll auf der Stelle zum trocknen hin, hernach wird es in Garben gebunden; wenn auch das geschehen ist, legt man es in Schobern auf die Tenne hin, die mit Ziegelsteinen recht eben bepflastert ist; hier muß es noch eine Wei-

le trocknen; hernach bringt man den Reiß, der zum Verbrauch gereiniget, und von den Hülsen gesäubert werden soll, in die Dreschscheune, wo er von Pferden ausgetreten wird. Der gedroschene Reiß wird in Säkken zu Markte gebracht.

Der von Abbruzzo im Neapolitanischen, ist nicht viel besser als der levantische, wird aber doch in großer Menge, vornehmlich in Italien, abgesetzt.

Piemonteser Reiß gehet häufig nach Frankreich, in die Schweitz und ins Venezianische.

Spanischer wird stark in Valencia und in Katalonien gebauet. Der hiesige ist nicht so weiß und körnicht, als der nordamerikanische und ägyptische, soll aber gesunder, als der letztere seyn. Er wird im März in das unter Wasser gesetzte Land gesäet, um Johannis umgepflanzt, und im September und Oktober geärndtet. Er überkommt hier eine gelbliche Farbe, die man ihm (aber freylich auf Kosten der Gesundheit) durch Waschen in Kalkwasser zu benehmen sucht.

Bey vielen Völkern ist der Reiß die gemeinste, bey manchen die einzige Getraideart, deren sie sich zu Brod, und statt desselben zum Brey bedienen. Man bäckt hier und dort Kuchen daraus, kocht ihn auf vielerley Art, zieht davon starke Getränke ab, u. s. w.

Guter Reiß muß neu, schön weiß, und vollkommen rein, auch ohne Staub und Sand, nicht dumpfig seyn, oder einen Beygeruch geben. Je größer er von Körnern ausfällt, je lieber hat man ihn.

Man muß diese Waare von Zeit zu Zeit recht rein aussieben, auch an trockenen, luftigen Orten verwahren.

Im italiänischen Handel, besonders zu Genua, unterscheidet man allen Reiß in Riso fioretto, oder beste Sorte, und in Mercantile oder Kaufmannsgut. Er wird zu Meyland nach Some oder Thierlasten, nach Moggj und Staja gehandelt. Die Soma hat anderthalb Moggia oder zwölf Staja, und wiegt gegen zweyhundert und dreyßig Pfund peso grosso oder schwer Gewichts.

Zu Marseille giebt man auf den levantischen Reiß drey Procent sconto.

Zu Hamburg wird caroliner Reiß nach hundert Pfund in Kurant, mit zwanzig Procent in Banko, und acht und zwey Drittel Procent Rabatt gekauft. Man giebt hierauf auch noch ein Procent Gutgewicht. Auf mey-

meyländischen Reiß in Säk-ken von sechshundert Pfund im Gewicht, ein Procent an Gutgewicht und sechs Pfund Thara.

Bey Schiffsladungen rechnet man in Holland 4000 Pfund Reiß auf die Last.

Reißbesen oder Reißbürsten zu Kleidern, liefern Venedig und Genua viele zum Handel. Man verkauft sie bey 100 Stücken.

Reißbley, s. Bleyweiß.

Reißmehl, Reißblume, ein zu Pulver gemalener oder gestampfter Reiß, der in der Handlung, aber doch nicht sonderlich stark, geführt wird. Er muß vor aller Feuchtigkeit wohl verwahrt, und stets im Trokkenen gehalten werden. Sobald er feucht geworden ist, verdickt er sich und siehet grob aus, wenn er auch vorher noch so fein gewesen ist.

Réligieuse (fil-à-la), eine Gattung halbweissen Leinengarns, welche zu Ryssel in Flandern verfertiget wird.

Réligieuse (Voile-de), ein sehr klarer Etamin, der zu Schleyern der Nonnen, zu Unterfutter unter Sommerkleider, und wegen seiner Leichtigkeit zu kurzen Mänteln gebraucht wird.

Remsthaler, s. Neckarwein.

Renettäpfel, s. Aepfel und Obst.

Renken, eine größere Art Gangfische, die besonders im Bodensee von lindauer und konstanzer Fischern gefangen werden. Der größte Theil wird einmarinirt, ein anderer geräuchert und so zum Handel gebracht. Auch Tirol liefert diese Fische.

Rennthier, Rheno, Rangifer Lapponicus, cervus Tarandus L., ein Thier, das besonders in Lappland und einigen andern nordischen Ländern gar gemein ist. Der mehrsten Einwohner Reichthum bestehet da in zahlreichen Heerden von Rennthieren, die zur Arbeit und Nahrung für die Menschen gar besonders geschickt sind. Sie geben eine Menge Butter und Käse, und sind ihres schnellen Laufs wegen zum Reisen, zur Fortschaffung der Waaren u. dgl. gleich gut zu gebrauchen. Obgleich das Thier dem Hirsche sehr ähnlich ist, so bemerkt man doch zwischen beyden manchen Unterschied. Erstlich ist das Rennthier viel grösser. Sein Gehörne, das sich sehr hoch erhebt, krümmt sich gegen die Mitte, und bildet auf seinem Kopfe eine Art von Krais. Es ist rauch im Sommer von unten bis oben, und so blutreich, daß man, wenn man es nur ein wenig stark mit der

der Hand drückt, alsbald gewahr werden kann, daß es ihm Schmerzen verursacht. Das sonderbarste an diesem Thiere ist die Theilung des Gehörnes. Die Hirsche haben zwey Geweihe, woraus eine Menge Enden hervorkommen; aber die Rennthiere haben noch ein drittes mitten auf der Stirne, nebst zwey andern, die sich über die Augen erstrecken, und auf das Maul fallen. Alle diese Aeste gehen gleichwohl nur aus einerley Wurzel; sie nehmen aber unterschiedene Wege, und bilden sich auf mancherlei Art. Dies Gehörne fällt indessen dem Rennthiere auf dem Kopfe so beschwerlich, daß es Mühe hat, zu weiden. Das Haar dieses Thiers ist viel schwärzer, als das des Hirsches. Ob es nun gleich nicht so dünne Beine wie der Hirsch hat, so übertrift es ihn doch an Flüchtigkeit. Der Fuß ist sehr gespalten und fast rund. Mit Verwunderung bemerkt man, daß alle seine Knochen, vornehmlich die Gelenke des Fußes, beym Gehen oder Laufen ein Geräusch machen und klappern, als wenn man trockene Nüße schüttelt. Ferner bemerkt man, daß sie nicht wiederkauen, ob sie gleich gespaltene Klauen haben und dergl. Ob nun gleich diese Thiere von Natur wild sind, so haben die Lappen dennoch Mittel gefunden, sie zahm zu machen, daß es keine Familie im ganzen Lande giebt, die nicht eine Heerde davon hätte. Indessen sind doch die Wälder noch mit der wilden Art angefüllt, obgleich die Lappländer sie unaufhörlich verfolgen, theils ihrer Felle wegen, die man höher schätzt, als die von der zahmen Art, theils auch des schmackhaftern Fleisches halber. Lappland ernährt sonst kein anders Hausthier, als eben diese Rennthiere; dagegen aber wissen auch die Einwohner alle und jede Stücke von diesen anzuwenden. Sie brauchen das Haar, das Fell, das Fleisch, die Knochen, das Mark, das Blut, die Sehnen, kurz alles. Die Häute dienen ihnen, sich vor den Ungemächlichkeiten der Luft zu schützen. Im Winter tragen sie die Felle mit den Haaren; im Sommer bekleiden sie sich mit solchen, wovon die Haare abgenommen worden sind. Das Fleich vom Rennthiere ist saftig, fett und überaus nahrhaft. Die Lappen genießen in ihrem Leben nichts anders, und sind damit vollkommen zufrieden. Die Knochen wissen sie auf allerhand Art zu benutzen. Sie machen Armbrüste und Bogen davon,

bewehren damit ihre Pfeile, machen Löffel und andern kleinen Hausrat daraus. Die Zunge und das Mark sind die köstlichsten Leckerbissen in Lappland. Aus den Sehnen dieser Thiere macht der erfinderische Lappländer seinen Zwirn, so wie sein Strickwerk. Mit den feinsten näht er seine Kleider, mit den gröbern fügt er die Bohlen in seinem Nachen zusammen. Die Milch der Rennthiere ist das gemeinste Getränke im ganzen Lande. Sie ist so fett, daß man sie um die Hälfte mit Wasser verdünnen muß. Man macht schmackhafte Käse daraus, die wenigstens für die Bewohner dieses Landes eine beliebte Speise abgeben. Das gewöhnliche Futter der Rennthiere ist kleiner weicher Moos, der in ganz Lappland in Ueberfluß wächst. Die Häute vom Rennthiere werden größtentheils schon gegerbt und zugerichtet aus Schweden zum Handel gebracht. Sie sind ihrer Leichtigkeit, Kernhaftigkeit, Geschmeidigkeit und Weiche wegen sehr gesucht. Die aus Kanada gehen in grosser Menge nach England und Frankreich, in welchem letztern Lande sie peaux de Cariboux heißen. Auch Rußland führt viel zubereitete Rennthierfelle aus, und verhandelt solche bey Dächern. Die Ausfuhr der rohen Rennthierhäute ist, so wie die der Rennthierhaare, verboten.

Réquets, sind weiße Leinen, die zu Vitre in Bretagne gewebt werden. Sie sind sieben Achtel des Staabs breit, und dienen zu Bettüchern, Küchenhandtüchern u. dgl.

Réseau, s. Spitzen.

Reseda luteola, s. Wau.

Resina Jalappa, s. Jalapp.

Rettig, Raphanus, dessen giebt es unterschiedliche Arten. Die erfurtischen sogenannten Winterrettige haben indessen den Vorzug, und mit Rettigsaamen treibt Erfurt seit langer Zeit nach vielen Gegenden in und ausser Deutschland Handel. Man unterscheidet die erfurter Rettige in weiße und schwarze Sorte. Jede davon findet ihre Liebhaber. Ausserdem unterscheidet man sie auch noch in größere oder schlechtweg Rettige, und in kleinere sogenannte Radies oder Rettisgen. Auch in der Medicin hat der Rettig seinen Nutzen.

Retze, heißt man in Artois, besonders zu Bapeaume, die gestreiften Linons oder Toilettes.

Revêche oder Reverse, ein grober ungeköperter, nur ganz locker gewebter wollener Zeug mit langen Haaren, der auf der einen Seite zuweilen

weilen gekraußt, zuweilen auch ungekraußt ist. Er kommt dem Flanell oder Baye ziemlich nahe. Gemeiniglich webt man ihn weiß, und färbt ihn hernach im Stück. Die meisten Revêche liefern uns jetzt Bagneres in Bigorre, und Beauvais in Isle-de-France. Der erstere Ort giebt weiße und gefärbte, die zu Unterfutter dienen, gewalkte, noch stärker gewalkte, behaarte, melirte und glatte, die wie Plüsch aussehen, 3/4 eines Stabs breit liegen, und gestreifte von gleicher Breite. Sie finden vornehmlich in Bearn, Bigorre und Gascogne Absatz, allwo sie zu Röcken und Schürzen der Weibsleute verbraucht werden. Gewalkte Revêche, die 3/4 Stabs breit sind, und im Preis, nach Verhältniß der Feine, 40 bis 70 Sous gelten, dienen zu Vorhängen u. dgl. Gewalkte langhärige, gebraucht man zu Mannsröcken.

Zu Beauvais webt man eine ausserordentliche Menge dieser Zeuge von allerley Breite für die Papiermühlen in Frankreich. Der stärkste Absatz dieser Waare ist auf den Messen von Saint Denis, Caen, Guibray, Rheims, in Flandern, den südlichen Provinzen Frankreichs, in der Normandie, in Bretagne rc. Die Revesches von Amiens werden in breite, mittlere und schmale unterschieden. Die erstern sind 3/4 breit und 20 bis 30 und einen halben Stab lang, die andern eben so, die letztern aber 3 und 1 halb 1/4 breit und 23 Stab lang. Die von Beauvais werden in Revêches du grand corps, die man auch façon d'Angleterre heißt, und in Revêches du petit corps unterschieden. Jene halten, wenn sie aus der Wolle kommen, 3/4 eines Stabs in die Breite und 21 Stab in die Länge; diese aber 5/8 in die Breite, und 20 Stab in die Länge.

Révun, s. Reilbon.

Rhabarber, Rha, Rheum, Rhabarbarum, eine große, länglichte und knollichte Wurzel, die etwas schwammicht oder holzicht, dabey aber doch schwer ist, äusserlich gelb von Farbe, inwendig aber wie eine Muskatnuß aussiehet; sie hat einen scharfen, bittern und sehr eckelhaften Geschmack, auch widrigen Geruch. Man erhält solche in runden, länglichten und eckigten Säcken einer halben Faust groß, die theils durchbohrt, theils nicht durchbohrt sind. Es giebt davon verschiedene Sorten, nemlich die morgenländische und die abendländische. Von jener sind die Wurzeln die besten, welche

che aus Persien, der Tartarey und Rußland zum Handel gebracht werden. Die aus China durch die ostindische Kompagnie zu uns gelangen, schätzt man schon weniger.

Occidentalische heißt man die, so man hier und dort in Europa, z. E. zu Hampstead in England, in der Pfalz um Käferthal u. s. w. bauet. Diese letztere hält sich in der Art nicht über drey Jahre. Die Pflanze ist eine Gattung Mangold, Lapathum orientale crispum. Aus einer Blätterscheide entsteht ein Blumenbusch, der sich in viele Aeste ausbreitet, auf diesen stehen vierblätterricht regulaire Blumen, und ein dreyeckigter Saamen folgt nach. Die Wurzel wird kistenweise zum Handel gebracht. Die dänische asiatische Kompagnie verhandelt viel von diesem Artikel in Kisten von 120 bis 145 Pf. netto Gewichts. Die dänische asiatische Waare wird in geschnittene, runde und glatte unterschieden. Man verkauft sie mit einem Procent Gutgewicht. Bey den Auktionen der holländischen ostindischen Kompagnie gilt der Artikel, nach Beschaffenheit seiner Feine, 24 bis 36 Stüber Bankgeld. Die holländische Gattung kommt aus China. Zu Livorno handelt man levantische und ostindische Rhabarber; aber die erstere ist 4 bis 500 Procent theurer, als die andere. Von jener gilt das Pf. 15 bis 18 Lire im Preis; von der ostindischen nur 3 bis 4 1/2 Lire.

Zu Marseille unterscheidet man die Rhabarber in levantische und russische Sorte. Was man da levantische nennt, ist eigentlich ostindische, und die sogenannte russische wird zwar von St. Petersburg geholt, ist aber chinesisches und tatarisches Produkt. Die erstere Sorte gilt gewöhnlich zu Marseille nur 50 Sous bis 3 Livres, die andere 5 bis 8 Livres.

Gute Rhabarber muß frisch, schwer, nicht wurmstichig, auch nicht blaß von Farbe seyn. Man muß sie trocken und rein halten, sonst der Wurm gar leicht hineinkommt. Wenn man sie anschneidet, muß sie schön marmorirt aussehen u. s. w. Die, welche leicht und schwammartig, in lauter länglichten dünnen Stücken ist, taugt nicht. Dieser Artikel wird sehr häufig in der Medicin verbraucht. Er ist eines der besten Laxiermittel, und zwar wegen der gelinden Wirkung so manchem andern vorzuziehen. Ausserdem besitzt die Rhabarber eine stärkende Kraft.

An Präparaten haben die Apotheken davon die sogenannte Animam Rhabarbari, eine Tinktur, Pillen, und den Eichoriensyrup mit Rhabarber vermischt. Betrügerische Materialisten pudern die blasse Rhabarber, verschmieren die Löcher derjenigen, welche vom Wurme beschädiget worden ist; mischen unter die ächte Rhabarber falsche oder Rhapontikwurzeln u. dgl. Vor allen diesen Verfälschungen und Betrügereyen muß man sich wohl in acht nehmen. Die Rhapontikwurzel läßt sich von der Rhabarber schon durch die Beschaffenheit der Striemen deutlich unterscheiden; denn bey der Rhabarber laufen sie die Queere; bey der Rhapontik aber nach der Länge.

Mönchsrhabarber, Rumex hortensis, Hippolapathum, ist eine unächte, wenigstens schlechtere Art, die man aus Westindien zum Handel bringt. Das Gewächse ist eigentlich eine Art Grindwurz. Diese Wurzel besitzt fast die nämlichen Kräfte, wie die ächte Rhabarber, daß heißt, sie purgirt gelinde, und hält auch an. Indessen erfodert sie schon eine größere Dosis, und wird deswegen meistentheils nur zu Dekokten und Aufgießungen gebraucht. Sehr viel liefert hiervon Krümmhäbel im schlesischen Gebürge, wo man die Art häufig in Gärten bauet.

Rhamnus catharticus, s. Sinngrün.

Rhapontik oder Rapontik, Rhaponticum, von dieser Wurzel führen die Materialisten zweyerley Sorten, eine, die sogenannte pontische, ist eine braune schwammichte Wurzel in länglichten Stücken, die, wenn man sie anbricht, rothe Striemen zeigt. Das Kraut, welches uns diese Wurzel liefert, ist vom Geschlecht der Jaceen. Die Wurzel purgirt noch gelinder, als die Rhabarber, und dient besonders gewissen Theilen des Körpers, z. E. dem Magen, Milz und der Leber. Die gemeine Rhapontik ist länglicht, auswendig braun, inwendig gelblicht, und von bitterm und anhaltenden Geschmack. Die erstere Gattung wird aus Persien über Smyrna und Aleppo zum Handel gebracht; die andere aus Polen, aus Italien, und vorzüglich aus dem Gebürge bey Bourg-saint-Esprit in Frankreich.

Ré- (isle de), weine, sind weiße Franzweine, die von der Insel dieses Namens in großer Menge zum Handel gebracht werden. Der größte Theil davon geht nach Norden, nach Amerika u. s. w.

s. w. St. Martin ist der Ort, wo man sie am stärksten einladet.

Rheinfaren, s. Reinfarn.

Rheingauer, s. Rheinwein.

Rheinische Kirschen, s. Kirschen.

Rheinlachs, s. Lachs.

Rheinlanken, sind Seeforellen, welche aus dem Bodensee in den Rhein streichen, und dort in Menge gefangen werden. Man marinirt sie ein, und verfährt sie in Fäßern von 50 auch wohl 100 Stück.

Rheinweide, Rainweide, Lipuster, Mundholz, Kehlholz, Bräunheil, Ringärten, Dintenbeerstrauch, Ligustrum officinale, Ligustrum vulgare, ein Gewächse, das bey uns in Deutschland, insonderheit in Hecken, Wäldern, und um mit Strauchwerk bewachsenen Hügeln gemein ist, aber unrecht von einigen mit dem Hartriegel oder Hartbaume, Corno fœmina, verwechselt wird. Die Zweige von diesem Gewächse dienen für die Korbmacher. Das durchaus weiße Holz, welches eine schöne Politur annimmt, ist zu allerhand Schirrholze zu gebrauchen, wie auch zu dauerhafter Drechslerarbeit, zu Schuhnägeln u. dergl. Ueberdieß feuert es gut, und aus den Kohlen macht man, mit gehörigem Zusatze, vorzügliches Schießpulver. Die Blätter der Rheinweide werden im Brachmonate, und die Beeren im September und Oktober eingesammlet. Sie dienen zu Mund- und Gurgelwassern. Die zeitigen Beeren, die einen dunkelvioletten Saft enthalten, gebrauchen die Weinhändler in den Niederlanden, um ihren blaßrothen Weinen eine dunklere Farbe zu geben. Nach den Versuchen geschickter Scheidekünstler lassen sich daraus durch allerhand Handgriffe verschiedene gute und zugleich dauerhafte Farben verfertigen. Blätter und Beeren von der Rheinweide sind übrigens ohne Geruch, aber von einem desto herbern, zusammenziehenden Geschmack und ziemlicher Bitterkeit.

Rheinweine, sind kräftige, schmackhafte und gesunde deutsche Weine, die in Ansehung der Güte unter den besten vaterländischen und ausländischen Gewächsen eine der ersten Stellen verdienen. Sie sind dünne und leicht, auch nicht so süß und hitzig, als die spanischen, portugiesischen und italiänischen Weine. Die Dünste davon steigen nicht so leicht in den Kopf; sie gehen geschwinder durch die Blase und übrigen Eingeweide,

und

und lassen sich deswegen in größerm Maasse und mit weniger Beschwerniß trinken. Indessen ist doch ein junger Rheinwein der Gesundheit lange nicht so zuträglich, als ein älterer von einem guten Jahrgange, und hat auch noch dazu keinen so guten Geschmack. Je älter der Rheinwein wird, jemehr Firne und Geist bekommt er, und gefällt dadurch den Kennern.

Der Rheingau wird für das rechte Vaterland dieser Weine gehalten. Das rheingauer Gewächse fällt zwischen Mainz und Bacherach. Ob aber gleich die Stadt Hochheim mit ihren Weinhügeln nicht im Rheingau liegt, so werden doch die hochheimer Weine ihrer Vortreflichkeit wegen, und weil sie mit den Gewächsen des Rheingaues genau verwandt sind, zu den Rheinweinen, und zwar zu den allerbesten Sorten dieser gerechnet.

Um den Kredit des hochheimer Weins empor zu halten, ist hier die Verordnung gemacht worden, daß keine andere Sorten Rheinweine, als hochheimisches Gewächse, in Hochheim eingeführt werden dürfen. Und so dürfen die, welche von hier Weine bekommen, gar nicht befürchten, daß irgend eine Vermischung oder Verfälschung statt haben könne.

Von allen andern Weinbergen um Hochheim unterscheidet sich derjenige, der zur Domdechaney in Mainz gehört, und ganz allein die sogenannte hochheimer Blume trägt. Von diesem wird das Stückfaß oft für tausend Gulden, und darüber, auf der Stelle verkauft. Weil nach Beschaffenheit der Stellen, der Weinberg Wein von verschiedener Güte liefert, so werden aus der Domdechaney selten einzelne Stückfässer, sondern nur gewöhnlich ganze Jahrgänge verkauft, damit die Käufer, wenn ein solcher Jahrgang vereinzelt würde, nicht hernach für den Ueberrest weniger, als sonst bieten möchten, weil sie besorgten, daß gerade die besten Fässer schon weggegangen wären.

Von gleicher Vortreflichkeit sind auch die Weine vom ersten Range, die um Rüdesheim und am Johannisberge wachsen. Die besten Lagen an diesem letztern Berge gehören dem Hochstift Fulda. Der bacharacher ist jetzt nicht mehr so stark im Rufe und gesucht, wie ehedem. Der heutige Wein von diesem Gewächse hat einen süßlichen Geschmack. Es wird hier auch

ein guter rother Wein gebauet, der gar nicht herb schmeckt, wenn er nur erst einige Jahre gelegen hat.

Bleicherte heißt man schöne rothe Rheinweine, welche theils um Argenfels, ein Schloß am Rheine, im Trierschen, theils auch im cöllnischen Oberstift gewonnen werden.

Lorchwein, ist ein guter rother Rheinwein, der um den Flecken Lorch im Churmainzischen wächst.

Aßmanshausener, ein rother Wein, der um das Pfarrdorf desselben Namens in dem vorgedachten Lande gezeugt wird.

Nierensteiner, ein vortreflicher Rheinwein, der zwar ausser dem Rheingau wächst, aber mit den besten Sorten dieses Gewächses gleichen Rang hält.

Im Rheingau verdienen auch noch folgende Oerter, wegen ihres guten und vorzüglichen Weinbaues, ausgezeichnet zu werden: Affenstein, Hambach, Pfeffersheim, Rietberg, Wormsgau, Laubenheim, Bodenheim, Markbrunn, und noch einige andere.

Vorzüglich gute Jahrgänge sind von 1748, 1760, 1762, 1766, 1776, 1779, 1780, 1781, und noch mehr von 1783. Dieser letztere wird allen andern guten Jahrgängen vorgezogen.

Weil auf dem Weinbau in dieser Gegend der vornehmste Wohlstand der Einwohner beruhet, so sind zum Behuf dieses Gewerbes besondere Verordnungen ergangen, und Anstalten vorgekehrt worden, die beyde auf das beste der Käufer und auch auf den Vortheil und Sicherheit der Verkäufer abzwecken.

Vor Zeiten stand es jedem Weinbauer frey, seine Weine in beliebigem Preise zu verkaufen. Aber die Obrigkeit hat es verboten, daß, da zwischen Käufern und Verkäufern allerhand Ränke gespielt wurden, Vorkaufe geschahen u. dgl., die dem Handel großen Nachtheil verursachten. Denn die, welche reichlichen Weinsegen gehabt hatten, verkauften ihre Waare unter dem Werth, um Geld zu bekommen, wodurch die andern ebenfalls genöthiget waren, ihre Weine zu niedrigen Preisen loszuschlagen, wenn ihnen die Waare nicht unverkauft bleiben sollte. Auf einer andern Seite haben die Käufer, besonders die geldreichen, um ihre Mitkäufer wegzudrängen, gar oft durch Steigerung des Preises gesucht, die besten Partien in ihre Hände zu bekommen.

Diesen Ränken vorzubeugen, hat man, insonderheit

derheit im Städtchen Hochheim, die sogenannte Gabelung oder Cabelung eingeführt. Mit dieser ist es so beschaffen: es wird nemlich van Churmainz, unter dessen Bothmäßigkeit der Rheingau stehet, eine ordentliche Deputation von etlichen Prälaten verordnet, welche an Ort und Stelle untersuchen müssen, wie viele Stückfässer rheinischer Weine, nach vollbrachter Weinlese, in diesem oder jenem Bezirke des Rheingaues, insonderheit um Hochheim, gewonnen worden sind. Diese Untersuchung und Aufzeichnung der Weine geschiehet nicht allein deswegen, daß man den Vorrath an Wein erfahre, sondern auch, damit man allem Unfug, z. E. dem Alleinhandel, Aufkauf und Verkauf steuren könne. Daher muß jeder Unterthan aus dem Bezirke seine Stükken Wein, die er in dem Herbst (so nennt man hier zu Lande die Weinlese) gewonnen hat, bey der Deputation angeben, worauf die Weine nach einander gekostet, und schlechte und gute zu einerley Preis in Auktion oder Gabelung gesetzt werden, doch mit der Einrichtung, daß man die ausprobirten Stücke, ihrer Güte und Beschaffenheit nach, (z. E. wenn deren 600 im hochheimer Bezirk befunden werden, von Nummer eins, als dem besten an, bis auf Nummer 600, als dem in der Probe am schlechtesten befundenen,) mit Zahlen bezeichnet. Hierauf macht man Looszettel, von welchen jeder 2 Stück Rheinwein in sich begreift, und zwar allzeit ein Stück von den vordersten, als den besten, und dabey eines von den hintersten und schlechtesten mit, welche Kreyer genannt werden; so daß z. E. der, welcher Nummer 1, als den besten, ziehet, auch Nummer 600, als den schlechtesten, und der, welcher Nummer 2 bekommt, auch Nummer 599 u. s. w. bis endlich in der Mitte 300 und 301 zusammen kommen, nehmen muß, und zwar in dem Preise, den die Weinhändler darauf geboten haben. Und bey dem Preisgebote haben die Mainzer, als churfürstliche Unterthanen, allemal den Vorzug vor andern. Will nach ihnen jemand mehr bieten, so setzt er dadurch den Marktpreis, nachdem sich alle diejenigen, die Rheinweine einkaufen wollen, richten müssen. Solche Käufer müssen aber die Loose bey den Deputirten der Gabelung nehmen, und da erwarten, was ihnen

das

das Glück für Stücke in die Hände spielt.

Wenn nun jemand 4 Looszettel bey der Gabelung erhält, so bekommt er dafür 8 Stück Rheinweine, die ihm hernach der Schreiber der Gabelung anweiset, um solche abfodern zu können, wenn der Käufer dem Schreiber vorher den bey der Auktion bedungenen Landpreis dafür bezahlt hat.

Was endlich Stückfäßer anbelangt, die in der Probe zu schlecht befunden worden sind, so werden solche nicht mit in die Gabelung gebracht, sondern den Weinbauern gelassen, damit sie diese selbst, so gut als sie können, an Mann bringen.

Die oberrheinischen Weine werden gar oft solchen Abnehmern, die keine Kenner sind, für Rheingauer geliefert.

Mainz ist nebst den Oertern im Rheingau, Höchst, Cölln und Frankfurt, der Stapel für diese Weine, und zugleich auch der Platz, wo Käufer und Besteller am wenigsten eine Verfälschung dieser Waare zu befürchten haben.

Daneben sind zu Dordrecht und Rotterdam starke Niederlagen, und die Liebhaber können da zuweilen auf vortheilhaftern Fuß sich mit Rheinweinen versorgen, als selbst in den Gegenden am Rheine.

Zu Mainz hält ein Ohm lauter Wein, abgezogen, und ohne Hefen, 20 Viertel. Hier und zu Frankfurt hat ein Stückfaß 1 und 1/4 Fuder, 7 und 1/2 Ohm, 150 Viertel, 600 Maaß, oder 2400 Schoppen.

Aber zu Mainz hält das Maaß 94 französische Kubikzoll, mithin der Eymer 3760. Also vergleichen sich 100 mainzische Maaß mit 162 berliner Quart.

Dagegen faßt der Ohm zu Frankfurt 7436 französische Kubikzoll, wonach sich vergleichen: 100 frankfurter Maaß, mit 160 1/2 berliner Quart.

In Cölln am Rhein hat das Weinmaaß folgende Eintheilung: ein Ohm 26 Viertel, 104 Maaß, 416 Pintger. Das cöllnische Maas soll 75 1/2 französischen Kubikzoll fassen, demnach vergleichen sich: 100 cöllnische Maaß mit 130 berliner Quart circa.

Rotterdam hat das Maaß so eingetheilt wie Amsterdam. Die hiesige Stoop hält 129 französische Kubikzoll. $59\frac{535}{1000}$ rotterdamer Stoopen vergleichen sich mit der amsterdamer Aam.

Weinkenner wissen nicht nur den Unterschied der

Jahr-

Jahrgänge bey diesen Weinen, in Absicht auf ihre Beschaffenheit, sondern auch die Verschiedenheit der Gewächse von einem und demselben Jahrgange, aufs richtigste zu beurtheilen. Sie wissen z. E., daß ein hochheimer 48er dem Rüdesheimer oder Niedersheimer, von eben dem Jahrgange, vorzuziehen sey, und ungleich höher im Preis gelte, als der letztere. Der erstere hat mehr Firne, mehr Geist, fällt sanfter auf die Zunge, und wird theurer verkauft.

Die Rheinweine pflegt man auf folgende Weise zu probiren: man nimmt ungelöschten Kalk, gießt frisches Wasser darauf, rührt es um, und läßt es einen Tag und eine Nacht stehen, hernach nimmt man von diesem Kalkwasser eine halbe Bouteille, läßt es in einem neuen Topfe aufkochen, und wenn es erkaltet ist, klärt man es durch Löschpapier, thut das Durchgeseigte in ein Glas und hebt es zum Gebrauch auf. Wenn man unter ein halbes Glas voll Wein etwas von diesem Kalkwasser gießt, und der Wein seine Farbe verdunkelt, so ist er verfälscht; behält er aber die vorige Farbe, so ist er ächt.

Junge und herbe Rheinweine werden mit Franken und andern Weinen verschnitten oder verbessert.

Rheno, s. Rennthier.

Rhinoceros, s. Nasehorn.

Rhodia radix, s. Rosenwurzel.

Rhodium, lignum, s. Rosenholz.

Rhoeas, s. Mohn.

Rhombi, s. Muscheln.

Rhoneweine, sind vortrefliche Sorten Franzweine, die an beyden Ufern des Rhoneflusses in Provence, Dauphine, u. s. w. gezeugt werden. Unter die vorzüglichsten zählt man den, welcher zwischen Valence und St. Valiere fällt, und unter dem Namen des Hermitageweins bekannt ist; es giebt rothe und auch weisse Art. Ferner, den Calcernier von Chateau-neuf, la Nerthe, Cote de St. Andre und einige andere. Man ziehet diese Weine von Avignon, Cette und Montpellier. Sie werden in erste und zweyte Sorte Hermitage, und in erste und zweyte Sorte Cote-rotie unterschieden, und sind in Oxhöft von 28 bis 30 Vierteln. Der Hermitagewein erster Sorte gilt gewöhnlich 200 bis 250 Livres; die zweyte 160 bis 180. Der Cote-rotie erster Sorte, 130 bis 160; zweyter Sorte 80 bis 120 Livres im Preis.

Rhubarbe, eine Art Käse aus

Rou-

Rouergue, welche in runden Formen oder Kugeln zum Handel gebracht wird.

Rhus, s. Gärberbaum und Schmack.

Riabauls, linals, sind grobe weisse Kattune, die die Engländer aus Ostindien holen. Sie sind einen halben französischen Stab breit, und 9 Stab lang.

Ribadavia, ein angenehmer weisser spanischer Wein, der bey Rioxa in Neukastilien wächst.

Ribas, ein spanischer rother Wein, der in Katalonien gezeugt, und über Barcellona verfahren wird.

Ribes, s. Johannisbeer.

Riceywein, vin de trois Riceys, heißt man eine Gattung Burgunders, welche in der Gegend um die drey Marktflecken, die den Namen Ricey führen, in grosser Menge gewonnen und ausgeführt wird. Man zeugt hier in guten Jahren wohl 60 tausend Muids Wein. Man unterscheidet ihn in dreyerley Sorten. Die, welche in der Gegend vin gris, in Holland grysse Wyn, heißt, ist besonders im französischen und österreichischen Flandern sehr gesucht. Aber alle überhaupt werden in großer Menge nach Paris, in die Picardie, nach Flandern und Holland verfahren.

Ricelli, zu Genua die Art Getraide, welche in Sicilien unter dem Namen Roccella bekannt ist; eigentlich die feinste Gattung des Weizzen. Italien zieht diesen Artikel größtentheils von Termini, Girgenti und Taranto ꝛc.

Richebourg, eine der ersten und besten Sorten Burgunderweine, die in der Gegend um Nuits gewonnen werden.

Riedberger, s. Rheinwein.

Ricinus, s. Wunderbaum.

Riffy oder Rifty, eine Gattung levantischer Baumwolle, die man aus Alexandrien in Aegypten nach Marseille bringt. Sie ist sehr fein.

Riflart oder Rifflart, heißt man im französischen Handel die langhärigste Schafwolle.

Riga, s. Eisen.

Rilly, s. Champagnerwein.

Rind, Rindvieh, s. Ochse.

Rindswurzel, s. Bilsenkraut.

Ringe, werden bekanntlich aus Gold, Silber, Stahl und hundert andern Materien gebildet. Man hat glatte, mit ächten und unächten Steinen, mit Miniaturgemälden, mit Antiken-Steinen, mit Emaille, mit Pettschaften, ja sogar mit kleinen Etuis und Uhren. Die Juwelierer, Steinschneider, Bijouteriewaarenhändler und Hebräer handeln damit. Gedrehete

Ringe aus Messing werden besonders in Nürnberg häufig gemacht, und von Eisenhändlern und Iserlohnern geführt.

Ringelblume, Goldblume, Dotterblume, Calendula, Caltha vulgaris, ein Kraut, das den Namen von dem Saamen bekommen hat, der sich wie einen Ring krümmet. Es bekommt dünne, eckichte, haarichte und klebrichte Stengel, graue, länglichte Blätter, welche zungenförmig aussehen, und einen krautartigen Geschmack haben. Aus den haarichten Blumenköpfen kommen gestirnte goldgelbe Blumen hervor. Man zieht in unsern Gärten verschiedene Sorten dieser Blume, als die einfache citronfarbene, die gemeine in der Mitte gelbrothe, die große gelbe gefüllte, die kleine mit stachlichtem Saamen, die afrikanische, welche inwendig weiß, und auswendig violett ist u. s. w. Das Gewächs blühet fast den ganzen Sommer hindurch. Die Landleute färben mit diesen Blumen die Butter gelb, und sie werden auch in Apotheken gebraucht.

Rions, s. Bourdeauxerweine.

Rippen, s. Tabak und Holz.

Risten-Dreyband, s. Flachs.

Rittersporn, wilder Rittersporn, Ackeroder Feldrittersporn, Ritterblume, Lerchenklaue, Consolida regalis Calcatrippa, und Delphinium officinale, Calcar equestre, flos equestris, Pes alaudæ, herba sanctæ Ottiliæ, ist entweder wilder oder zahmer Art. Die erste ist bey uns einheimisch, und im Winter- auch Sommergetraide auf der Brache, in Weinbergen und Stoppeln, überhaupt aber im fetten und gebaueten, leimigen oder auch einem Mittelboden, und selbst auf ungebaueten Stellen und geringen Sandfeldern, in gewissen Jahren sehr häufig zu sehen. Die zahme Pflanze hingegen, oder die Gartenritterspornart, welche mit jener in den Hauptumständen überintrift, wird der Blumen wegen sowohl gesäet als unterhalten, und vermehrt sich durch den ausfallenden Saamen, wie die wilde.

Beyde haben als jährliche Pflanzen nur weisse faserige, sehr geringe Wurzeln, welche bey ihrer kurzen Dauer das Land sehr stark aussaugen und holzig werden. Der Stengel ist rund, bey der wilden Art zwar, nach der Güte des Bodens, 1 bis 2 Fuß hoch, und sehr ungleich ästig, gablicht und ausgebreitet, aber doch niedriger als der bey

der zweyten Art in Gärten, welcher 3 auch 4 Fuß hoch wird, bald aufschießt und ganz einfach bleibt. Die Blätter von beyden sind dunkelgrün, sehr fein, tief und schmal zertheilt, doch bey der zahmen Art etwas runder, breiter, und mit einzelnen dreytheiligen Einschnitten versehen. Die natürliche Farbe der Blumen ist recht angenehm blau, und öfters dunkel lasurblau. Sie zeigen sich vom Julius an, bis zum September, bey der zweyten Art in langen und bloßen einfachen Spitzen auf kurzen Stielen, bey der wilden hingegen stehen sie auf den Spitzen der gabelförmig auseinander stehenden Zweige in kleinen ganz lockern Sträußern auf längern Stielen. Ihre Blumen haben eine besondere Gestalt, wegen der hinterwärts verlängerten Honigröhre, die einen Sporn vorstellen u. d. gl. Die schwarzen im Augustmonat reifende Saamen haben einen bittern oder doch bitterlichen Geschmack. Man bedient sich statt dieser oder der Blätter, der getrockneten Blumen in den Apotheken, wozu man die recht dunkelblauen, wilden, zahmen, einfachen und gefüllten zum Färben des Syrups und Essigs braucht. Der Ritsporn mit Ahornblättern, so auch Läusekraut genannt wird, giebt den bekannten Artikel Staphisagria.

Rivesaltes, ein Muskateller von vortreflicher Art, der in Roussillon gezeugt und in ganz Europa verfahren wird. Er übertrift noch den berühmten Lunel und Frontignan aus Languedoc, in Absicht auf Geruch und Geschmack, so wie auf Reife und Süßigkeit. Er gleicht dem weißen Kapweine. Er wird meistens schon zur Zeit der Weinlese hoch im Preise verkauft. Je mehr er gewartet wird, je mehr verbessert er sich. Er ist weisser Art, und wird am stärksten von Cette in Oxhöft von 30 Veltes, wie auch aus dem neuen Hafen von Vendres verschifft.

Rizeeleinen, eine Art türkischer Leinwand, welche aus der Stadt desselben Namens in ausserordentlicher Menge nach allen Gegenden am schwarzen Meere, und im ganzen türkischen Reiche ausgeführt werden. Man heißt sie auch Leinen von Trapezunt. Sie sind aus Flachs gewebt und man schätzt die Ausfuhr dieser Waare auf eine 1/2 Million Piaster jährlich. Man hat deren dreyerley Sorten. Die feinste Sorte geht nach Konstantinopel, nach Aegypten und der barbarischen Küste, wo die Weibspersonen

sonen große Schleyer, Mervouetches genannt, davon machen, mit denen sie sich umhüllen, wenn sie auszugehn pflegen. Die zweyte Sorte findet besonders zu Konstantinopel und Aleppo Vertrieb; und die dritte zu Bagdad, in Syrien, wie auch zu Cairo, wo sie die Araber häufig zu Hemden verbrauchen. Sie gelten auf der Stelle, nach Beschaffenheit ihrer Feine, 10 bis 30 Para der türkische Pik.

Rizon, in Frankreich, ein Gewebe von Gold und Silber, wo die Schlingen von Gold, die Blumen aber von Silber gemacht werden. Der Zeug wird besonders zu Lyon fabrizirt, und geht insonderheit nach Spanien und dessen Kolonien. Er hat die Breite von Grosdetours, und wird vornehmlich zu Westen und Unterkleidern der vornehmen Leute verbraucht. Halb-Rizon ist eigentlich das, was man frisirten Sammet nennt.

Roannes, eine Art schneidende Werkzeuge für die Wundärzte, die besonders zu Chatellerault in Poitou verfertiget werden. Auch heißt man Roannes gewisse Sorten Gewebe von Leinen mit Baumwolle vermischt, die zu Roanne in Forez, eine Stadt 12 Meilen von Lyon liegend, verfertiget werden. Sie bestehen in sogenannten Toiles rousses, oder gelbgrauen Geweben, die 7/8 des Stabs breit liegen, und besonders zu Betttüchern gebraucht werden: Toiles claires, oder dünnen, einer Art Trillichs, welche nach Lyon geschickt werden, und da ihre Zurichtung bekommen: Toiles rousses & blanches, graue und weisse, die man auch wohl Toiles de saint Jean heißt, sind 3/4 breit; eine andere von 7/8 wird besonders zu Unterfutter unter Kleider gebraucht: endlich noch Cotones rayées, oder streifige halb leinene und halb baumwollene Zeuge, die 3/4 bis 7/8 des Stabs breit liegen.

Rob oder Roob, in den Apotheken und Materialhandlungen, ein dicker eingekochter Saft aus verschiedenen Pflanzen und ähnlichen Dingen. So hat man z. E. Hollundermus oder Saft, Rob Sambuci; Quittensaft, Rob Cydoniorum; Wacholdersaft, Rob Juniperi; Schlehensaft, Rob Acaciæ; Weintraubensaft, Rob de Agresto; Berberissaft, Rob Berberum; Kirschsaft, Rob Cerasorum; Attichsaft, Rob Ebuli; Maulbeersaft, Rob Mororum; Johannisbeersaft, Rob Ribium; u. dergl.

Robben, s. Seehund.

Robes, heißt man Kleider für Manns-

Manns- und Frauensleute, die in ganzen Stücken aus China und Japan zum Handel gebracht werden. Es giebt deren atlaßne, taftne brodirte u. s. w.

Robiole und Robiottini, s. Parmesankäse.

Roble, das Holz von einem Baume, der im südlichen Amerika längs am Meerufer, und auf dem Andesgebürge angetroffen wird. Der Stamm ist dunkelroth, das Holz dicht, schwer, und erhält sich sehr gut unter dem Wasser. Die Blätter gleichen unserm Ulmenbaume. Auf den zärteren Aesten bilden sich gewisse runde purpurfarbene Auswüchse von 4 bis 5 Zoll im Durchmesser, voll gelber Kügelchen von süßem Geschmack. Diese essen die Landleute gar gerne. Das Holz vom Roble wird zu Zimmerarbeiten und Schiffsbauerey genutzt.

Rocaille, zu Marseille, Glaskorallen und Perlen zu Paternostern, Hals- und Armzierden, oder Brasselettten, für Frauenzimmer. Man erhält solche von Rouen, und schickt davon jährlich viele hundert Centner nach den Gegenden im Morgenlande, auf der barbarischen Küste und anderwärts hin. Siehe Rassade.

Roccella, in Italien, vornehmlich in Sicilien, die beste Art Weitzen.

Rocchetta, bey den Italiänern das gereinigte Alkali, welches aus gewissen Meerpflanzen, besonders aus der Gattung, die unter dem Namen Salicornia bekannt ist, zubereitet wird. Dahingegen bey ihnen unter dem Namen Soda nur die ungereinigte Sorte verstanden wird. Der Artikel kommt theils aus Sicilien, theils aus der Levante, besonders aus Tripolis und andern Gegenden in Syrien, über Venedig und Marseille. Die erstere Art ist in grauen Säcken, und besser als die andere. Beyde werden meistentheils in Glashütten verbraucht.

Rocforter Käse, fromage de Rocfort, fromage de Roche, eine Gattung französischer Käse, die in und ausserhalb Frankreich berühmt ist. Sie führt ihren Namen von Rocfort oder Roquefort, ein Ort in Rouergue, zwo Meilen von Vabre, wo dieser Artikel sehr häufig verfertiget wird. Bey Rocfort ist ein Thal, das auf allen Seiten von Felsen umgeben. In dem Felsen sind Keller oder Höhlen von Natur gemacht, worinn man diesen Käse zubereitet. Die Arbeit geschieht vom Monat May an bis in den September. Der Käse muß in diesen Kellern, wenn er getrocknet

net ist, beständig umgewendet und gerieben werden. Aus dem Abschabsel wird wieder eine andere Sorte Käse gemacht, die man in Kugeln formt, und Rhubarbe nennt. Wenn die Arbeiter sehen, daß ihr Käse eine röthliche Rinde bekommt, so halten sie ihn für reif, und bringen ihn zum Verkauf. Die rocforter Käse sind alle glattrund; es giebt Formen, die nur etwa einen Zoll hoch sind, aber auch andere, die wohl einen Fuß in die Dicke halten. Die Eigenthümer oder Pächter dieser Keller, kaufen die Käse gemeiniglich alle zusammen, und verkaufen solche hernach wieder mit gutem Vortheile an die Kaufleute zu Toulouse, Nimes und Montpellier. Diese schicken viel davon nach Paris, Lyon, ganz Languedoc, Gascogne, Provence, Savoyen und dem übrigen Italien. Einige hundert Centner gehen, meistens über Bourdeaux, nach England, Holland und den französischen Kolonien. Rocforter Käse, der die gehörige Güte hat, muß recht frisch, inwendig mit blaulichten Adern versehen seyn, und einen angenehmen und lieblichen Geschmack haben.

Rochekäse, s. den vorhergehenden Artikel.

Rochecorbon, ein guter weißer Franzwein, der in Touraine wächst, und vorzüglich nach Holland und Flandern ausgeführt wird.

Roche gude, ein vortreflicher weißer auch rother Wein, der um Avignon gewonnen, und als Regalwein ausgeführt wird.

Rochelles, eine Gattung Hanfleinen, die roh aus Beaufort und der umliegenden Gegend zu Markte gebracht wird. Die Kaufleute zu Rochelle schicken sie nach Douay auf die Bleiche, lassen sie da vollends zurichten, und führen sie hernach wieder nach den französischen Inseln aus. Auch nach Amerika überhaupt ist es ein guter Artikel.

Rocken oder Rogken, Secale, Siligo, Ador, Farrago, Frumentum, die gewöhnliche Art Korns, welche zum Brodbacken angewandt wird. Man unterscheidet ihn in Winterrogken, der vor dem Winter gesäet wird, und in Sommerrogken, den man mit Frühlingsanfang säet. Der Leser beliebe den Artikel Korn nachzuschlagen. Es wird mit diesem Getraide in den Häfen an der Ostsee, in den Niederlanden u. s. w., vorzüglich zu Danzig, Königsberg, Elbing, Hamburg, Altona, Lübeck, Bremen, Amsterdam rc. gar beträchtlicher Handel getrieben.

ben. Man unterscheidet es in zwey Hauptgattungen, nemlich Winterrogken und Sommerrogken, wovon der leztere kleinere Körner hat, aber ein weisseres Mehl giebt.

Königsberg verschifft vom Rogken fünferley Sorten. Die beste Sorte wird aus Weißrußland zugeführt. Die Körner von dieser sind groß, hellgelb, sehr mehlreich, wohl trocken und rein. Die darauf folgende ist der Rogken aus Polen, der zwar auch trocken, rein und grobkörnicht ist; aber nicht so schön von Farbe ausfällt. Eine dritte Art besteht aus ungetrocknetem, der zwar grob von Korn, gut von Farbe; aber selten völlig rein ist. Die vierte ist das sogenannte Amts- oder Bauerngut; diese wird am meisten nach Dännemark verschifft. Die fünfte und schlechteste Sorte ist die, welche aus Filsit und Insterburg zugeführt wird. Die Bauern sammeln diese. Man braucht solche in guten Jahren nur zum Brandtweinbrennen.

Königsberg handelt allen seinen Rogken nach Lasten von 56 1/2 Scheffel. Die hiesige Last giebt reichlich eine Last zu Amsterdam.

Memel liefert Rogken, der nicht zu verachten ist. Doch steht er in der Güte dem Königsberger nach. Die Last des hiesigen giebt 4000 bis 4200 Pfund in Holland.

Riga schickt Rogken nach Holland, Dänemark, Schweden und Hamburg. Der rigische Rocken ist gut, doch zieht man ihm den russischen und polnischen vor. Ein gleiches gilt von dem, den Pernau verschifft. 100 rigische Lasten, jede von 45 Loof, geben nicht völlig 99 Lasten in Holland aus.

Reval liefert besonders getrockneten Rogken nach Lübeck und Holland aus. Die Last von diesem, welche 4000 hiesige Pfund schwer, giebt in Holland nur 3400 Pfund.

Bremen führt Rogken nach Holland, Frankreich u. a. aus. Die Last hält da 40 Scheffel, und 8 bremer Lasten machen in Amsterdam 7 Lasten, 18 Mudden und 1 Scheepel.

Amsterdam handelt insonderheit mit Rogken von Danzig, Elbing, Königsberg, aus Polen, Preussen und Pommern, von Stettin, Magdeburg, aus Archangel, Brabant und Flandern. Es verkauft ihn nach Lasten zu so und so viel Gulden von acht und zwanzig Stüvern. Eine Last zu Amsterdam hat 27 Mudden, 1 Mud 4 Scheepel, ein Scheepel 4 Vierdevat.

Die Last soll 4000 Pfund im Gewicht halten.

Hamburg handelt besonders mit dänischem braunen Rogken, mit danziger braunem und andern, englischem, französischem, holsteinischem, königsberger, oberländischem, mecklenburgischem, sogenanntem moskowitischen, eigentlich russischem getrockneten Rogken, mit rigischem und vorländischen ꝛc. Alle diese Sorten werden da nach Lasten von 60 Faß contant in Kurant gehandelt. 10 hamburger Lasten geben 11 in Holland, und eine amsterdammer Mud hält 5449 fr. Kubikzoll. Das Ladungsmaaß der Schiffe wird übrigens gemeiniglich nach Rogkenlast bestimmet. Aber die Last Rogken rechnet man beym Befrachten für 10 Procent leichter, als die Weizzenlast.

Rockstreifen, heißt man weiße streifige Kannefaße, die zu Krefeld und in andern Orten von Westphalen häufig verfertiget werden.

Rocou, s. Orlean.

Rodondos, lienços rodondos, weiße flandrische Leinen, die 5 bis 6/4 breit liegen, und vornehmlich nach Spanien ausgeführt werden. Sie führen diesen Namen, weil die Stücke walzenförmig zusammengelegt sind. Gent liefert diese Waare in grosser Menge.

Rodou, Rodoul, oder Roudou, Gerbermyrte, Coriaria myrtifolia, ein Staudengewächs oder kleiner Baum, der an den Ufern der Bäche in Languedoc, Provence und Katalonien wild wächst. Die Blätter werden zum Färben des Leders und mancher Zeuge gebraucht. Das Gewächse trägt Kernfrüchte; die Blätter stehen einander gegen über, sind länglicht, ausgezähnt, und unterwärts rauch. Die Beeren und Saamen sind zusammenziehend, und werden in Decocten gegen das Erbrechen angewandt. Der Saame, zu Pulver gemahlen, wird zum Gerben der Häute gebraucht.

Roemals, Romals, oder Roumals, wie sie die Franzosen nennen, sind baumwollene ostindische Schnupftücher, die die holländische, französische, dänische ostindische Kompagnie nach Europa zu Verkauf bringen. Holland liefert nachstehende Sorten: feine rothe Roemals von Hougly, 1 und 1/8 der Elle breit, in Stücken von 16 und 7/8 Ellen; diese gelten 6 und 7/8, bis 7 und 1/2 Gulden. Dergleichen blaue mit rothen Streifen, in Länge und Breite, wie die vorstehenden, 6 bis

6

6 und 1/2 Gulden im Preis. Dergleichen ächt rothe, 1 Elle breit und 15 Ellen lang, gelten 6 und 1/4 bis 7 Gulden. Ordinaire rothe, 1 Elle breit und 15 Ellen lang, 4 und 3/4 bis 5 und 1/2 Gulden. Dergleichen blau und weiße, dritte Sorte, 4 und 1/2 bis 5 Gulden. Dergleichen, genannt Sestergantry Jagernapour, wo ihrer 8 im Stück, und jedes 5/4 hält, 10 und 1/4 Gulden. Dergleichen 1 Elle und 1/8 haltend, 8 und 1/2 bis 9 Gulden. Dergleichen von 1 Elle, 6 bis 6 und 5/8 Gulden. Elta Palicat, 8 Tücher im Stück, 1 Elle und ein Viertel breit, Preis 9 und 1/4 bis 10 Gulden. Dergleichen gegitterte, indianische Sorte, Palicat, 8 aufs Stück, 5 Viertel breit, gelten 7 und 3/8 Gulden. Dergleichen Jagernapour, 7 und 1/2 bis 8 Gulden. Dergleichen Palicat, breit 1 Elle und 1 Achtel, 6 und 3/4 bis 7 Gulden. Dergleichen Jagernapour, zwote Sorte, 5 und 1/8 bis 6 Gulden. Dergleichen Palicat, 16 im Stück, 1 Elle breit, 13 und 1/2 bis 15 Gulden. Dergleichen Jagernapour, zweyte Sorte, 12 Gulden. Feine Roemals, oder rothe Palicattücher, 10 im Stück, 5 Viertel, 24 Poenjang, 28 bis 30 Guld.

Die dänische asiatische Gesellschaft bringt zu Verkauf: Soot-Romals, 15 im Stück, 1 Elle bis 1 Elle und 1 Sechszehntheil in der Breite. Dergleichen Schop-Romals, 7 im Stück, 1 Elle und 5 Sechszehntheil ins Quadrat. Soot-Romals, 15 im Stück, 1 Elle und 5 Achtel ins Quad. Dergleichen, 15 im Stück, nur 7 Achtel ins Quad. u. s. w.

Röhrkraut, s. Löwenzahn.

Römische Bohnen, s. Wunderbaum.

Römische Camillen, s. Camillen.

Römischer Coriander, s. Coriander.

Römischer Kümmel, s. Kümmel.

Römische Nesseln, s. Nesseln.

Römische Pappeln, s. Pappeln.

Römischer Quendel, s. Quendel.

Römische Saiten, s. Saiten.

Römische Salbey, s. Salbey.

Römische Seide, Seta della Romagna, wird theils roh, theils auch schon zugerichtet, über Genua, Venedig und Livorno zum Handel gebracht. Ein ansehnlicher Theil geht auch nach Marseille. Die Tramseide wird zu Droguets und andern dicken Zeugen verarbeitet.

Römischer Spick, s. Narde.

Römischer Wermuth, s. Wermuth.

Röthe, s. Färberröthe.

Röthelstein, Rothstein. Rubrica fabrilis, eigentlich eine schwere, dunkelrothe Erde, von anhaltendem Geschmack, die besonders in England und bey uns um Nürnberg gegraben wird. Die gemeine Art wird in der Medicin zum Blutstillen, wie auch von Tischlern, Zimmerleuten und Steinmetzen, zum Bezeichnen ihrer Arbeiten, gebraucht. Die feinere Gattung, welche sich spalten läßt, wird, wie das Bleyweiß, in Holz eingefaßt, oder in länglichten Stücken schachtelweise zum Handel gebracht. Die Maler und andere gebrauchen es zum Zeichnen und dergl. Der rothe Rothstein wird centnerweise verkauft,

Rognures, im französischen Handel, die Abschnittsel von verschiedenen Waaren, z. E. die von Karten, die von Tüchern, welche auch bouts & couls ronds heißen, die vom Messing, die von Fellen und Häuten, so in den Leimsiedereyen angewandt werden; die vom Pergament, und die von behaarten Häuten (equais), deren sich die Hutmacher bedienen.

Rohrcassien, s. Cassien.

Rohrschilf, arundo palustris, bringt aus der langen zasigten Wurzel viele gleiche, inwendig hole Stengel, und mit einer zarten Haut versehene Halmen mit scharfen Blättern, und geähreter Blüte, welche einer Straußfeder ähnlich stehet. Es wächset häufig in stehenden Wassern und Teichen. Die Wurzel wird in Arzeney, insonderheit wider den Stein und die Gliederverrenkung, gebraucht.

Rohr, spanisches, s. Spanisch Rohr.

Rolette, oder auch Rollette, eine Art grober Batistleinen, die um Kurtrik und Ypern, im österreichischen Flandern gewebt wird. Sie hält 3 Viertel des pariser Stabs in die Breite und 25 bis 30 Stab in die Länge. Ihr stärkster Verbrauch ist in den Niederlanden selbst.

Rollmessing, s. Messing.

Romaine, s. Pigeon.

Roman, s. Schrift.

Romanée, s. Burgunderwein.

Romanesco, ein schmackhafter italiänischer Wein, der auf Monte malo, im römischen Gebiet, gewonnen wird.

Rome-Sisteron, eine Sorte Schnupftobacks, die man in Frankreich fabrizirt.

Rompen und Rumpennüsse, s. Muskatnüsse.

Rondelet, eine Gattung Segeltuch, die zu Abbeville in Picardie gewebt wird. Der Stab davon gilt 18 bis 20 Sous.

Rondelette, hat im französischen

ſchen Handel mehr als eine Bedeutung. Man verſteht darunter eine ſchlechte Floretſeide, die auch den Namen Bourres, Straſſes u. ſ. w. führt: ferner eine Gattung Bretagnesleinen, die Rennes zum Handel ſchickt; dieſe werden in Rondelettes fortes und Rondelettes fines unterſchieden; es iſt eigendlich eine Art hanfener Segeltücher, dergleichen auch in und um Vitre in Bretagne verfertiget werden. Die Rondelettes müſſen 24 Zoll breit liegen, und die Kette aus 16 Aufzuglängen von 40 Fäden gemacht ſeyn. Nach der Verordnung darf kein Flachs darunter kommen. S. auch Contailles.

Ronta, ſ. toskaniſche Weine.

Roode Haantjes, eine Gattung der rothen bourdeauxer Weine.

Roquemaure, ein guter rother Franzwein, der um die Stadt deſſelben Namens, im Kirchſprengel von Uſez am Rhonefluß in Languedoc, gewonnen, und über Cette und Avignon ausgeführt wird. Er iſt eine von den Sorten, die man in Deutſchland unter dem Namen des petit Bourgogne kennet. Zu Cette handelt man ihn in Demi-pièces von 5 bis 36 Veltes, zu Avignon nach Baral von 135 Pfund netto Gewichts.

Roquemaurſeide, eine feine Gattung franzöſiſcher Seide, die man zu Roquemaure in Languedoc gewinnet. Sie wird zu Trame erſter Sorte, oder auch zu feiner Organſine verarbeitet.

Roquetin, eine Art Goldfaden, die im Fürſtenthum Dombes gemacht, und häufig in den Gold- Silber- und Seidenfabriken zu Paris, Lyon und Tours verarbeitet wird.

Roquevaire, ein vortreflicher rother auch weiſſer Provencerwein, der um den Ort dieſes Namens gebauet wird. Er hat einen angenehmen Muskatellergeſchmack, und eine ſtärkende Kraft, beſonders wenn er ſich gehörig abgelegen. Auch die getrockneten Trauben aus dieſer Gegend ſind weit und breit im Rufe.

Rosconnes, eine Gattung ſchmaler franzöſiſcher Creas- oder Créesleinen, die ihren Namen von Roscof (ein kleiner Hafen in Bretagne) führen, wo die Waare zuerſt gewebt worden iſt. Sie werden aber nun ſchon auch in mehreren Gegenden dieſer Provinz verfertiget, und über Landerneau und Morlaix nach Gaſcogne, Languedoc, Bearn, Labour, Aunis, nach Spanien u. ſ. w. exportirt. Dieſe Leinwand ſoll, wenn ſie vom Stuhle abgenommen wird, 21 Zoll und 10 Linien breit,

und

und durchaus von gebleich- tem Garne gewebt seyn. Die feinsten Sorten werden Extraits,, die darauf folgen- den aber, Fleurets premiere, deuxieme, troisieme und qua- trieme qualité genannt. Man schickt von dieser Waare auch viel über Havre de Grace und Nantes in ver- schiedene Länder, vornehm- lich nach den französischen und spanischen Pflanzör- tern in Indien. Die Stücke halten 49 aunes, Provin- zialmaaß, oder 51 und 1/4 pariser Stab.

Die von Morlaix, sind in ganzen und halben Stücken, wovon die ersteren 100, die andere aber 50 aunes halten.

Ehe diese Waare zu Ver- kauf gebracht werden darf, muß sie von einem königli- chen und zwey kaufmänni- schen Inspektoren geschauet und untersucht worden seyn. Wenn sie gut befunden ist, wird sie mit dem Stadt- wappen gestempelt, und in der Leinwandhalle zu Ver- kauf aufgelegt.

Rosa aquatica, s. Seeblume.

Rosa asinina, s. Pöonie.

Rosa autumnalis, s. Pappel.

Rosa Junonis, s. Lilien.

Rosa sylvestris, s. Hagebutten.

Rosatzer, ital. Rosaccio, ein angenehmer Wein, der im venezianischen Friaul, nicht weit von Aglar, ge- zeugt wird. Er findet im Lande selbst seinen Ver- brauch.

Rose, Rosa, eine bekannte, überaus angenehme und wohlriechende Blume, die uns ein dornichter Strauch, der Rosenstock liefert. Man zählt ihrer gar vielerley Sorten. Die vornehmsten darunter sind: die gefüllte rothe Rose, die holländische Centifolie, die gefüllte gel- be Rose, die weisse gefüllte Rose, die fleischfarbene oder Incarnatrose, die Monat- rose, die gestreifte Monat- rose, die damascener Rose, die gefüllte Bisamrose, die gefüllte Sammetrose, die gefüllte Zimmetrose, die marmorirte Rose, die Welt- rose, die röthliche Zucker- rose, die rothe volle Pro- vinsrose, die purpurfarbene Provinsrose u. s. w. Die Blätter von diesen Blumen werden häufig in Apotheken, von Destillirern, Parfumi- rern und dergl. verbraucht. Man zieht daraus ein Was- ser, das zu medicinischem Gebrauch, wie auch bey dem Putztisch u. s. w. angewandt wird. Man macht davon Pastillen, Conserven, Küch- lein, Morschellen ꝛc.

Mit Rosenwasser wird nach China, Persien und vielen Gegenden im Mor- genlande, ein wichtiger Han- del, theils von den asiati- schen Völkern selbst, theils

von

von den dahin schiffenden Europäern getrieben. Die ersteren laden ganze Schiffe voll von diesem Artikel zu Bender-Abahi und in andern Häfen Persiens.

Mit Rosen von Provins wird in unserm Welttheile, nach auswärts, am stärksten gehandelt. Man führt sie bis nach Indien aus, und erhält da in manchen Gegenden Gold in gleichem Gewicht dafür. Man ziehet zwar auch anderswo Provinsrosen, allein die vorzüglichste Sorte erhalten wir doch noch immer aus Provins, eine Stadt in Brie, vermuthlich, weil die Leute da das Trocknen am besten verstehen mögen, und hiervon die Kraft und Dauerhaftigkeit der Blätter abhängt.

Man unterscheidet die Provinsrosen aus Brie in große und Mittelsorte. Beyde müssen recht dunkelroth von Farbe seyn, sammetartig sich anfühlen, wohl getrocknet, und von angenehmen Geruch seyn. Man muß sie vor säuerlichen Dingen verwahren, wenn sie die schöne Farbe nicht verlieren sollen, und an trockenen Orten aufheben. Auch thut man wohl, wenn man sie recht fest zusammen ballt, und gleichsam preßt, so, daß die Luft nicht eindringen kann, damit sie nicht auswittern. Geschiehet das, so kann man sie leicht 12 bis 18 Monate lang in ihrer völligen Kraft erhalten.

Wir bekommen von Provins weiße und rothe Rosenconserven, wie auch eine flüßige Rosenconserve, der man große Kräfte bey Herz- und Magenweh, und ähnlichen Uebeln, zutrauet. Der Rosenhonig von diesem Orte wird für den vorzüglichsten in Europa gehalten.

Roseaux, im Französischen, das spanische oder Stuhlrohr. Es kommt hiervon viel von Faro in Portugal zum Handel. Man handelt es bey hundert Pfunden.

Rose-cran, eine Gattung gezogener Tischzeuge, welche hier und dort in Picardie gewebt wird.

Rosée, in Frankreich, ein feiner und klarer ostindischer Kattun, oder eigentlich Nesseltuch, so man aus Bengalen zum Handel bringt. Man heißt diese Art auch Chabnam. Sie liegt 2 Drittel bis 3 Viertel eines Stabs breit, und die Stücke halten 16 pariser aunes.

Rosenkränze, s. Paternoster.

Roselinnen, im deutschen Leinwandhandel die oßnabrückische Leinwand.

Rosenholz, Rhodiserholz, lignum Rhodinum, Agallochum forte, unter diesem Namen erhalten wir

zweyer-

zweyerley Sorten Holz zum Handel. Die eine, welche die Antillen liefern, und in Menge nach Frankreich und England geht, besteht in großen Stücken, und wird vorzüglich zu allerhand Tischler- und Ebenistenarbeiten angewandt. Dies Holz riecht durch und durch wie Rosen, und sieht gelb, oder braungelb aus. Eine andere Art ist die, welche man von den Inseln Rhodus und Cypern, wie auch aus mehreren Gegenden in der Levante, heraus bringt. Sie scheinet mehr die Wurzel als vom Stamme des Baumes zu seyn, denn sie besteht aus ungleichen, höckerichten, verdreheten Stükken, daher sie auch Rosenwurzel, radix rhodia oder rosea genannt wird. Diese Sorte liefern die Holländer. Es ist ein hartes, dichtes Holz, das voller Oel steckt, und durch und durch nach Rosen riecht. Weñ man es im Munde kauet, giebt es einen bitterlichen Geschmack. Die äussere Rinde sieht weißlich aus, das innere Holz aber ist gelb. Man braucht solches zum Anmachen des Puders, zu Räucherwerk und Parfumerien. Auch wird hieraus das Rosenholzöl, oleum ligni rhodii, bereitet. Dieses Oel hat, so lange es frisch ist, eine weiße Farbe und ist dünne, wie Baumöl; aber wenn es alt geworden, verdickt es sich, und nimmt eine dunkle weniger angenehme Farbe an.

Rosenlorbeer, s. Oleander.

Rosenpappeln, s. Pappeln.

Rosenschwamm, Schlafkunz, fungus Cynosbati, eine Art von Auswuchs, welcher durch den Stich eines gewissen Insectes, an den Zweigen der wilden Rosenstöcke oder Hagenbuttensträucher entstehet. Dieser Rosenschwamm giebt einen starken Geruch wie Saffran, und wird als ein gutes Mittel wider allerhand schmerzhafte Zufälle des Körpers gebraucht.

Rosereaux, im französischen Handel, die Hermelinfelle, welche aus Rußland, insonderheit aus Archangel und St. Petersburg geholt werden. Man handelt solche nach Zimmer von 40 Stück oder 20 Paar.

Roses, kleine Zeuge von Seide, Wolle und Leinen, mit rosenförmigen Mustern, die zu Amiens von den Haute-lisse-fabrikanten gewebt werden. Sie sind anderthalben Fuß und einen Zoll des Königsfußes breit, und 20 und 1/4 bis 20 und 1/2 Stab breit.

Rosette, hat in Frankreichs Kommerz unterschiedliche Bedeutung. Erstlich verstehet

het man darunter eine röthliche Kreidenerde, z. E. die von Aramante, eine Zusammensetzung von rouenschen Weiß, und Tinktur aus Rothholze. Zweytens eine Art Saftgrüns oder Blasengrüns. Drittens, die rothe Buchdrucker-Farbe. Viertens, das gargemachte und geläuterte Kupfer, welches ohne weiters verarbeitet werden kann. Fünftens, eine Gattung gezogener Tischzeuge, die in Flandern und Niedernormandie gewebt wird; man heißt diese auch petite Venise, oder Rosette perlée.

Rosinen, französ. Raisins, ital. Uva, span. Passas oder Passarillas, sind Weinbeeren, die entweder an der Sonne getrocknet worden, und süß schmecken, oder im Ofen gedörrt, und etwas säuerlich sind. Die ersteren heißt man Zibeben, die andern aber Corinthen. Von den ersteren giebt es unterschiedliche Sorten. Calabreserrosinen sind fette Beeren von sehr gutem Geschmack, die in Menge von Belvedere zum Handel gebracht werden. Sie sind an dünne Fäden gereihet, und in Fäßgen von 90 bis 100 Pfund eingeschlagen. Die meisten von dieser Art erhalten wir über Livorno, Triest und Marseille.

Spanien liefert eine außerordentliche Menge dieser Waare zum Handel. Die Rosinen werden in diesem Lande gemeiniglich aus den besten Trauben zubereitet, doch nimmt man vorzüglich solche dazu, die nicht Saft genug haben, um Wein zu geben. Die schönsten und meisten erhält man aus den Weinbergen bey Velez Mallaga, um das Dorf Gualchos, und die geringeren aus Valencia. Die vorzüglichen sind die mallagaischen Muskatellerrosinen. Die darauf in der Güte folgen, sind die aus Granada, welche unter dem Namen Passerillas de Sol in diesem Wörterbuche näher beschrieben werden.

Passerillas de Lexia sind die, welche in eine Lauge von Weinrebenasche eingetunkt worden. Sie werden um Alicante zubereitet, und am stärksten nach den Ländern im Norden verschickt. Unterwegs vollendet die kalte Luft ihre Härtung, so, daß bey der Ankunft jede Traube einem Zuckerkuchen ähnlich ist. Die köstlichsten sind die Topfrosinen; es werden nemlich die besten Trauben ausgesucht, in heisser Mittagssonne abgelesen, und in verkalkte Töpfe gelegt, die man sogleich verküttet. Diese Sorte ist auch die theuerste. Ein solcher Topf hält eine arroba oder

25 Pfund spanisch im Gewicht.

Die besten spanischen Rosinen, welche man Pickrosinen, Pickzibeben, oder lange Rosinen, nennt, sehen schön fleischigt und bläulicht von Farbe aus, und haben dabey einen angenehmen und honigsüßen Geschmack. Sie sind in Fäßgen gepackt, die 2, 4 oder 6 Arrobas im Gewicht halten sollen. Es hält aber ein Fäßgen Rosinen von 4 Arrobas eigentlich 7 Arrobas oder 1 und 3/4 Quintal, und eines von zweyen, 3 und 1/2 Arrobas ꝛc. Man verkauft die malagaischen Rosinen zu Hamburg mit 1 Procent Gutgewicht, und 10 Procent Thara.

Die schlechtere Gattung spanischer Rosinen ist zwar noch größer von Beeren, als die vorhergehende, aber nicht so gut und schmackhaft. Diese sind lichtbraun von Farbe, und stenglicht, und werden in Körben verfahren. Sie gehen am häufigsten nach Holland und Hamburg. Eine Carga solcher Rosinen enthält 2 Körbe oder Kabassea oder 7 Arrobas.

Frankreich schickt besonders die nachstehenden Sorten Rosinen zum Handel: die sogenannten Raisins de Carne kommen aus Languedoc und Provence. Sie werden nach den Weinbergen, wo man sie gewinnt, auch noch anders benannt. Man heißt sie Jubis, Piccardans, Muskatellerrosinen u. s. w.

Die Zubereitung der Jubis geschiehet auf folgende Weise: wenn man sieht, daß die Beeren die gehörige Reife erlangt haben, löset man sie ab, taucht solche in heißes Laugenwasser ein, welches aus Sodasalz bereitet wird, hernach legt man sie auf sauber geflochtene Hürden in die Sonne zum Trocknen hin, und wendet sie von Zeit zu Zeit um. Wenn sie gehörig trocken sind, packt man sie in länglichte Kästchen von weißen Holze, die 17 bis 40 Pf. im Gewicht halten, und hebt sie auf. Diese Gattung ist licht von Farbe, glänzend und hat einen lieblichen und zuckersüßen Geschmack. Die Sorte, welche nur 17 bis 18 Pf. wiegt, heißt man Cafferins, die noch einmal so schwer sind, aber Quarts. Die neuesten und fleischigsten sind die besten. Man ziehet sie aus Provence, insonderheit von Roquevaire, Auriol ꝛc.

Piccardanrosinen gleichen jenen ziemlich, doch sind sie kleiner und nicht so markicht. Man bekommt sie in länglichten Kisten von Fichten

ten- oder Tannenholze, die 80 bis 100 Pfund schwer sind, aus Languedoc.

Raisins Muscats, sind Beeren von mittler Größe, die aber einen vortreflichen Geschmack haben. Sie kommen vornemlich von Beziers und Frontignan in Languedoc. Man verschickt sie von Ort und Stelle in kleinen Schachteln von 5 bis 15 Pf. im Gewicht.

Noch andere französische Rosinen erhält die Handlung von Toulon, Aubagne, Pezenas u. s. w.

Die Levante liefert uns eine Menge Zibeben. Die bekanntesten sind die smyrnischen, welche in Fässern von ein paar hundert Pfunden sehr häufig über Marseille, Venedig, Genua, Livorno und Triest zum Handel kommen. Diese werden besonders in Oberdeutschland, in den österreichischen Provinzen und in Italien abgesetzt.

Die von Lipari sind schlechter und wohlfeiler, auch in kleineren Gebinden, die nur etwa 100 Pfund im Gewicht halten.

Raisins de Damas, sind glatte lange Rosinen, von der Größe eines Fingergliedes, die aus Syrien, insonderheit von Damask zum Handel gebracht werden. Wir erhalten sie in leichten halbrunden Schachteln von Tannenholze, die 15 bis 60 Pfund einhalten. Sie werden in Apotheken verbraucht.

Gute Rosinen müssen überhaupt neu, schön groß und fleischigt, nicht dürre, beschlagen oder schimmlicht seyn. Von kleinen Rosinen giebt der Artikel Corinthen Auskunft. S. auch noch die Titel: Angola, Belveder, Cometta, damasceenische Rosinen, Passerillas, Passerine, Piccardans und Panses.

In Schiffsfracht rechnet man 22 Fäßgen lange Rosinen von Mallaga, jedwedes von 8 Arrobas. 32 dergleichen von 6 Arrobas. 44 dergleichen von 4 Arrobas, oder 50 Körbe dergleichen Rosinen, für eine Last.

Rosmarin, Rosmarinus, ein bekanntes wohlriechendes und nutzbares Gewächse, das besonders in den südlichen Gegenden von Europa häufig wächst, bey uns in Deutschland aber nur in Gärten gezogen wird. Es giebt dessen unterschiedliche Sorten, nemlich Rosmarin mit schmalen Blättern, Rosmarin mit schmalen versilberten Blättern, Rosmarin mit breiten Blättern, mit vergoldeten Blättern u. s. w. Aller Rosmarin hat einen gewürzten, bittern und scharfen Geschmack, und wird nicht nur in der Küche, und in den Wasserbren-

brennereyen, sondern auch in der Medicin, wegen seiner trocknenden, zertheilenden und zusammenziehenden Kräfte gebraucht. Die Parfumierer und Brandweinbrenner ziehen davon allerhand starke und wohlriechende Essenzen, Wässer, Oele, Salze u. d. gl. ab. Auch mit der Blüte und mit dem Saamen wird Handel getrieben.

Am stärksten kommen die getrockneten Blätter aus Spanien, insonderheit von Mallaga, und aus Italien zum Handel. Zu Hamburg giebt man auf den Rosmarin in großen Ballen, 6 Procent Thara und 1 Procent Gutgewicht; auf den in Körben 4 bis 6 Pfund, und ein Procent Gutgewicht. Man handelt diese Waare bey 100 Pfund constant in Kurant. Rosmarinöl oder Quintessenz, ist ein weißes klares Oel von durchdringendem Geruch, das durch Hülfe des Feuers aus den Blüten und Blättern gezogen, und von Montpellier, Avignon und Venedig zum Handel gebracht wird. Dieß handelt man pfundweise.

Roßmarinäpfel, eine Art schöner und schmackhafter Tyrolerfrüchte, die man aus den welschen Confinen in Tyrol, besonders von Botzen, Rovereit, Trient, Gorgnano, Lemone u. s. w. zum Handel schickt.

Roß, s. Pferd.

Roßaloe, s. Aloe.

Roßkästen, s. Castanien.

Roßkümmel, s. Kümmel.

Roßleinen, s. Leinewand, Cavailhos und Cavallinen.

Roßmünze, s. Münze.

Roßpappeln, s. Pappeln.

Roßpflaumen, s. Pflaumen.

Roßschwanz, s. Katzenschwanz.

Roßschwefel, s. Schwefel.

Rossoli, Rosoglio, ein starker Brandwein, der von Wein, dem Kraute Sonnenthau (ros solis) und allerhand andern Pflanzen, Früchten, Gewürzen ꝛc. abgezogen, süße gemacht, und hernach verschiedentlich gefärbt worden. Italien liefert uns die besten und vorzüglichsten Sorten zum Handel; besonders Turin, Neapel, Bologna, Triest und Udine. Triest schickt allein jährlich mehrere tausend Eymer nach Deutschland, Polen, Rußland und Norden überhaupt. Der Artikel ist in ganzen, halben oder viertel Flaschen, die mit Schilf umflochten werden, und wird in Kisten und sortimentsweise geliefert. Man unterscheidet ihn in feine Sorte, worunter Maraschino, Vaniglia, Alchermes, Ananas und noch einige andere

dere Rossoglj zu verstehen sind, und in mittel- und ordinaire, als parfait Amour, Persicchino, Mandole amare, Cumino, Chiaretto di Francia, Aranci agri, Cedri, Canella, Caffè, Garoffoli, Canella bianca, Finocchio, Ginepro, Calamo aromatico, Pepe, Zenzero, Cardamome, Polacchino, Anisi, Coriandole, Macis, Badiano u. s. w. Der Rossolio wird zu Triest mit drey Procent sconto gehandelt. Die besten Fabriken dieser Art sind die der Gebrüder Simonetti zu Udine, Antonio Rossetti, Sandri, Balletti, Meneghini und Cavalli zu Triest, Carseniga zu Zara im venezianischen Dalmazien, und einige andere zu Venedig und Bologna.

Ros solis, s. Sonnenthau.

Rossomaki, s. Vielfraß.

Rosswall, s. Juchten.

Roststahl, s. Stahl.

Rothbuche, s. Buche.

Rothe Brustbeeren, s. Brustbeeren.

Rothe Erde, s. Englisch Braunroth.

Rothe italiänische Erde, eine Malererde, die um Spannocchia im Toskanischen gegraben, und zum Handel gebracht wird.

Rothe Pezzette, s. Pezzette da tingere.

Rother Adianth, s. Adianth.

Rother Bolus, s. Bolus.

Rothe Rüben, rother Mangolt, Beta rubra, ein bekanntes Gewächs, das in unsern Gärten gezeugt, und besonders in der Küche und zum Sallat verbraucht wird. Der Saft aus der Wurzel wird auch zuweilen in der Medicin wider Kopfweh, Schnupfen ꝛc. verschrieben.

Rother Steinbrech, s. Steinbrech.

Rother Wiederthon, s. Wiederthon.

Rothfuchs, s. Fuchs.

Rothgunzel, s. Gunzel.

Rothholz, s. Brasilienholz.

Rothkorsten, s. Käse.

Roth Mengelwurz, Rumex rubeus, lapathum sanguineum, ein wildwachsendes Kraut, dessen Blätter einen blutrothen Saft geben. Der Saame hiervon wird in der Medicin gebraucht.

Rothstein, s. Röthel.

Rothscheer, s. Stockfisch.

Rotting, Rottingen, französisch Rottins, darunter verstehet man im Handel sowohl die Stockröhre, als auch das Bundrohr, welches aus Ostindien, Portugal ꝛc. geholt, und von Stuhlmachern, Webern u. dgl. angewandt wird. Man handelt das letztere bey 100 Pfunden, die Handrottinge aber stückweise, oder auch nach Cavelingen.

Rotulæ, in den Apotheken, allerhand zubereitete Küchlein,

lein, insonderheit für Kinder. Von welchen die gebräuchlichsten Rotulæ cephalicæ, dem Haupt dienliche, Dia-Ireos simpl., von Violenwurz, Rotulæ lumbricos necantes, Wurmküchlein u. s. w.

Rouens, toiles de Rouen, rouanische Leinen, heißt man unterschiedliche Gattungen französische Leinen, die in ausserordentlicher Menge in und um Rouen in der Normandie gewebt, und häufig nach Spanien, Italien, den kanarischen Inseln u. s. w. verschifft werden. Sie bestehen hauptsächlich in fünferley Arten, nemlich:

1) Sogenannten Fleurets blancards, die in den Elections Ponteau-de-Mer, Lisieux und Bernay gewebt werden. Die Leinwandhändler zu Rouen kaufen solche auf den Märkten zu St. Georges ein, assortiren sie mit den sogenannten Kofferleinen von Evreux und Louviers, und schicken sie hernach zugerichtet nach Spanien und den Kolonien.

2) In sogenannte Toiles fines, zu Hemden und Schnupftüchern dienlich.

3) Segeltüchern und Packleinen.

4) Gestreiften und gewürfelten Leinen.

5) Sogenannten Toiles brunes, zu Unterfutter der Kleider, die in den Elections von Rouen, Caudebec, Arques und Montivilliers gemacht werden.

Ausser diesen kommen unter dem allgemeinen Namen rouensche Leinen zum Handel:

Halbweiße 7 Achtel breite Hausleinen, in Stücken von 20 bis 80 aunes, im Preis zu 30 bis 50 Sous.

Weiße Rouens-Senlis, 2 Drittel des Stabs breit, und 30 bis 32 Stab lang, im Dreis zu 50 bis 80 Sous.

Assortirte Coutils oder Zwillichte, 2 Drittel breit, durchaus von Garne, in Stücken von 140 bis 180 Stab, im Preis zu 40 bis 50 Sous.

Guingas, 9 Seszehntheile breit, von ordinairem Garne, im Preis zu 13 Sous.

Fünf Achtel breite sogenannte Toiles fil d'épreuve, ganz von Garn, zu 29 Sous.

Dergleichen, Garn mit Baumwolle vermischt, zu 36 bis 37 Sous.

Aechtgefärbte einen halben Stab breite, zu 18 S. im Preis.

Milchweiße Königsleinen, in Stücken von 20 bis 60 Stab, im Preis zu 54 bis 84 Sous.

Sogenañte Raumois Packleinen, 15 Sechszehntheile breit, zu 19 bis 20 S.

Fougeres Packleinen, auch

Halle-

Halle-fougeres, zu 14 bis 18 Sous.

Halles de Dinan, zu 19 bis 20 Sous.

Ordinaire Combourgs, zu 19 Sous.

Bazonge-Combourgs, 21 Sous.

St. Georgeleinen, zu 25 Sous.

Vimoutiers, zu 29 S.

Rouensche Blancards, die nach 100 Ellen zu 151 Liv. m. o. w. gehandelt werden.

Dreyviertel breite Brins, zu 24 Sous.

Siebenachtel breite, dito, zu 28 Sous.

Sogenannte Grosforts, zu 21 Sous.

Siamoise, mit weißem Grunde, 3 Viertel Stabs breit, oder auch 7 Achtel, zu 30 bis 36 S.

Die Ballen rouenscher Leinen führen zum Zeichen an den Seiten das Wappen der Stadt, und unter demselben die Buchstaben F. B. Rouen B. F., bey den Blancards und Fleurets. Und C. Rouen B. F. ist das Zeichen der Kofferleinen. Das eine und das andere ist mit Oel und Schwärze aufgedruckt.

Man macht die rouenschen Leinen jetzt gar häufig in Deutschland, besonders im schlesischen Gebürge, in Sachsen und Böhmen nach. Die deutsche Rouens sind 8 Viertel breite Leinen in Stücken von 84 Ellen, und zwar nur eine ordinaire, aber sehr gangbare Leinwand, die in grosser Menge in Holland, zu Hamburg, Cadix und Livorno Abgang findet.

Die Städte in der Lausitz liefern etwas feinere Sorten, doch auch von der nemlichen Breite, Länge und Zurichtung, welche gleichfalls nach den vorgenannten Gegenden ausgeführt werden. In Frankreich und Spanien nennt man die deutschen Arten Rouens contrefaits.

Rovezzano, s. Toskanische Weine.

Rouge d'Inde, auch terre de Perse, in Frankreich das englische Braunroth, eine Art Colcothar's.

Rouleaux, s. Bänder.

Rouleaux de Beaujeu, eine Gattung roher Franzleinen, die in Beaujolois gewebt und nach verschiedenen Gegenden ausgeführt wird. Sie liegt 7 Zwölftel des pariser Stabs breit, und ist in Stücken von ungleicher Länge. Der meiste Handel hiermit geschiehet zu und über Lyon.

Rousseletbirnen, poires de rousselet, eine Art vortrefflicher Franzbirnen, die von Chinon in Touraine und Rheims in Champagne zum Handel gebracht werden. Man setzt deren eine Menge, sowohl in Frankreich

selbst, als auch in der Fremde ab. Die von Rheims sind etweder kunstmäßig getrocknet, oder auch in Zukker eingelegt. Die vorzüglichsten sind die sogenannten gros Rousselets von Rheims. Diese schickt man bis nach Konstantinopel, Ostindien u. s. w.

Rousset, ein starker, aber doch angenehmer Provencerwein, der besonders nach Italien ausgeführt wird.

Roussillonweine, heißt man im allgemeinen die Weine aus der Provinz desselben Namens. Das Land liefert vortrefliche Sorten, die sich wohl halten, und gut zu Wasser und Lande verführen lassen. Die besten Gewächse zu dieser Absicht sind die von Baix, Tormilla, Salces, Rivesaltes, Spira, Collioure, Bagnols, Parcous, St. Andre und andere mehr.

Die rothen Sorten sind dik, gedeckt, von schöner Farbe und vertragen sich mit jedem andern Weine, dem man sie beymischen will; daher bedient man sich ihrer vielfach zum Verschneiden, Färben und Verbessern andrer Sorten.

Die rothen ordinairen Weine, welche den Transport sehr gut auszuhalten pflegen, sind größtentheils für die amerikanischen Kolonien bestimmt, auch verschneidet man sie mit Mittelsorten rother oder weißer Weine, um ihnen mehr Stärke, Farbe und Reife zu geben. Die Kommissionaire hier auf der Stelle verlangen, daß diese Weine sehr gedeckt und stark seyn sollen, zu diesem Ende läßt man sie sechs, acht, auch wohl zehn Tage lang im Gährbottig stehen, welches sie dick und dunkel macht. Der Preis dieser Weine an Ort und Stelle ist äusserst wohlfeil, indem man sie nach der Beschaffenheit der Lese, für 10, 12 bis 15 Livres, die Charge von 128 Pinten einkaufen kann.

Von den nemlichen Trauben, wenn diese ausgesucht und abgelesen sind, und etwa 3 bis 4 Nächte im Gährbottig gestanden haben, macht man einen hellern und leichtern Wein, der nach 3 Jahren vortreflich wird, und noch mehr, wenn er bis in 4 und 5 Jahr liegt. Diese Sorte gilt schon 30, 36 bis 40 Livres.

Ein besonderer Wein ist der, den man hier Grénache nennt. Dieser ist im ersten Jahre dick, sehr dunkelroth, saftreich, und gleicht dem dicken Alicantenwein. So wie er aber älter wird, verliert er die Farbe, und in seinem dritten Jahre gleicht er dem Tinto de Rota. Endlich, wenn er 6 bis 7 Jahre gelegen

gelegen hat, hat er die Farbe und den Geschmack des berühmten Capweines. Diese Sorte, wenn sie von einem guten Gewächse ist, auch die Trauben wohl gewählt und der Wein gehörig behandelt worden, gilt neu 24 bis 30 Livres, die 4 Jahr alten Weine 60, 70, 80, auch wohl 100 Livres, die Charge wie oben.

Der köstlichste und delikateste unter allen weissen, die Roussillon hervorbringt, ist der Maccabeo. Dieser hat den Namen von spanischem Gelege dieses Namens, das man mit bestem Erfolge hier in der Provinz, besonders um Salces, eingeführt hat. Dieser Wein hat starke Aehnlichkeit mit den ungarischen Weinen, und gleicht etwas dem berühmten Tockayer. Er wird zu 120 bis 130 Livres verkauft.

Muskateller von Rivesaltes wird mehrentheils schon zur Zeit der Lese für 90, 100 bis 150 Livres begierig weggekauft.

Es giebt auch noch mehrere andere Sorten guter Weine in diesem Lande, z. E. die von Prepouille, Salces rc., die etwa 50 bis 60 Livres im Preis gelten. Die ordinairen weissen Weine, welche ebenfalls einen angenehmen und lieblichen Geschmack haben, werden in der Provinz verbraucht. Die hiesigen Weine werden von Perpignan, dem neuen Hafen von Vendres, und Marseille verschifft.

Die Unkosten für die Gebinde und der Transport bis zur Einschiffung in dem Hafen von Vendres kommen, zusammen genommen, nicht höher als 2 Sols und 2 Deniers in französischen Gelde für die Pinte oder Bouteille zu stehen, und die aus dem vorgedachtem Hafen bis nach Honfleur oder Rouen, 1 Sol und 6 Deniers, also überhaupt auf 3 Sols und 8 Deniers. Etwa eben so viel können die Unkosten, wenn die Waare bis London geht, betragen.

Zu Cette wird der Roussillonwein nach Stücken, Pieces von 45 Veltes gehandelt. Zu Marseille nach Oxhöft oder bourdeauxer Fustage.

Roustet, oder auch Rouzet, eine Gattung grober Sersche oder Bure, die in der Gegend von Montauban, besonders zu Segust und Vic-Fezensac, gewebt wird. Die Landleute machen sich daraus Kleider.

Royal, s. holländisches Papier, und Grand-raisin.

Royale, s. Sersche und Ratin.

Royales (toiles), s. Lavalsche Leinen.

Royales, eine Art feiner französischer Tücher, die zu

Abbeville in Picardie gewebt werden. Es giebt platte und auch gestreifte. Sie sind 5 Achtel breit, und 23 bis 26 Stab lang.

Royales (prunes), eine Gattung vortreflicher französischer Pflaumen, die besonders von Bourdeaux häufig verschifft werden. Man sehe auch den Artikel Obst.

Royales blanc de lait, s. Rouens.

Royal (sucre), s. Zucker.

Rubia Tinctorum, s. Färberröthe.

Rubin, Rubinus, Adamas ruber, Carbunculus anthrax, Pyropus, ein durchsichtiger edler Stein von einer Scharlach-, rothgelber, dunkelrother oder Karmesinfarbe. Er ist der härteste unter den edlen Steinen nach dem Diamant, und so auch verhältnißmäßig der theuerste im Preis. Die Feile kann ihm nichts anhaben, so wie er auch die größte Gewalt des Feuers unverändert aushält. Wenn dieser Stein recht schön blutfarben ist, und über 29 Karat im Gewicht hält, so verliert er den Namen Rubin, und wird Karfunkel genannt. Man findet diese Steine insonderheit in den Ländern Ava und Pegu in Ostindien. Der Ballasrubin, Rubinus candicans, oder Rubinus balasius, ist lichtroth, oder rosenfarben, fällt manchmal ins Orangengelbe, oder ins Blaue. Er ist unter allen übrigen Rubinarten der weichste. Man findet solchen in Schlesien, Neuspanien und Brasilien. Spinellrubin ist von blaßrother Farbe, und wenn er geschliffen worden, giebt er einen schönen und angenehmen Glanz von sich. Er ist härter, als der Ballasrubin, hat aber doch weniger Feuer. Diese Art liefern Böhmen, Schlesien, Ungarn und Brasilien. Der Rubicello, oder wie ihn die Franzosen nennen, petit Rubis, ist ebenfalls bleichroth von Farbe, die aber ins gelbe fällt. Er wird unter allen Rubinarten am wenigsten geachtet. Seine Farbe hält im Feuer nicht aus. Man bringt ihn aus Südamerika. Sachsen giebt auch Rubine, man findet diese Steine bey Stolpe in dem Triebitschbache, bey Meissen, wie auch bey Zwickau, Wolkenstein und Hohenstein.

Ein vollkommner Rubin von einem Karat gilt jetzt etwa 8 Thaler im sächsischen Gelde. Einer von 2 Karat 40 Thaler. Von 3 Karat 100 Thaler. Von 4 Karat 150. Von 5 Karat 200. Von sechs Karat 300. Von sieben Karat 400. Von 8 Karat 500. Von 9 Karat 700. Von 10 Karat 1000 Thaler.

Ru-

Rubrica fabrilis, s. Röthelstein.
Rubus (chamæ), s. Brombeer.
Rubus idæus, s. Himbeer.
Rubus idæus minor, s. Erdbeer.
Rüben, Rapæ, ein bekanntes Feld- und Gartengewächs, wovon nur die Wurzeln in der Küche gebraucht werden. Es giebt davon unterschiedliche Arten, z. E. die runden Rüben, welche auch Knoll- oder Wasserrüben heißen, und dem gemeinen Mann zur Speise dienen. Die länglichten nennt man auch Feld- oder Stoppelrüben. Die kleinste Art Rüben sind die sogenannten Stech- oder Steckrüben. Man heißt sie insgemein märkische. Sie werden um Teltow und Frisack gebauet, und gehen nach Schlesien, Niedersachsen, ja so gar bis nach Portugal. Thüringen bauet schöne große und schmackhafte Rüben, besonders um Erfurt; der hiesige Rübensaamen wird weit und breit verführt. Im Braunschweigischen sind die bortfelder Rüben berühmt, von welchen Hamburg eine große Menge sich zubringen läßt. In Sachsen sind die aus Merseburg, welche von dem Dorf Leine, die leinischen Rüben heissen, in Schlesien die von Rosenthal, ein Dorf bey Breslau, und in Preussen die thorner berühmt. Die klein geschnittenen und welken Rüben, die aber schön licht von Farbe, und in dünnen Schnitten seyn müssen, werden sack- und maaßweise gehandelt, und zur Speise verbeaucht. Die märkischen handelt man nach Scheffeln.

Rübsaat, Rübsaamen, Rübsen, französisch Navette, niederländisch Colzaat, ist der Saame von einer wilden Rübenart, die hier und dort in Deutschland, den österreichischen Niederlanden und England gebauet wird. Die Wurzeln selbst sind unbrauchbar; allein der Saame wird zu Oel genutzt. Die gemeinen Leute gebrauchen das Rübsenöl zum Brennen in den Lampen sehr stark. Man nimmt es auch zu Verfertigung der grünen Seife. Das Herzogthum Bremen, besonders das Amt Neuhaus, liefert ausserordentlich viel Rübsaat nach Holland. Um die Städte Kurtrik, Gent und Meenen in Flandern wird sehr viel Rübsen gezeugt, und Oel daraus geschlagen, das in ganz Europa Abgang findet. Das gute Rübsenöl muß schön goldgelb von Farbe, dabey von angenehmen und süßlichem Geschmack seyn. Auch Dännemark zeugt viel Rübsaat.

Das Land an der Eyder allein verschifft jährlich davon gegen funfzig 1000 Tonnen. In Frankreich liefern insonderheit Cany, Fecamp und einige andere Städte und Oerter in der Normandie diese Waare. Man handelt sie da nach Barils von 60 Pots. Das Baril wiegt 208 bis 209 Pf. Marcgewichts. Das Oel wird vornehmlich über Rouen und Havre de Grace ausgeführt. Rübsaat wird zu Amsterdam, so wie alle andere Saaten, nach Tonnen gehandelt. Man rechnet die Tonne zu 5 Scheffeln, und 21 und 3 Fünftel Tonnen machen eine Last, die zu so und so viel Pfund flämisch gehandelt wird. Das Rüböl oder Rübsenöl verkauft man nach Ahui von 120 Mingeelen.

Rüdesheimer, einer der vorzüglichsten und köstlichsten Sorten unter den Rheinweinen. Dieser Wein ist feuriger, als der berühmte Hochheimer. Der allerbeste führt den Namen Blume.

Rüßu, s. Luchs.

Rüster, Rüstern, Rusten, Lindbast, Ulmbaum, Ulmus campestris, eine Baumart, die hoch wächst, und besonders in feuchtem, mildem und nahrhaften Böden gut fortkömmt. Der Ulmbaum trägt eine schöne Rispe, die zu Gartenverzierungen sehr brauchbar ist, und schickt sich seines angenehmen grünen Laubes wegen besonders zu Alleen auf öffentlichen Plätzen. Die Unterscheidungszeichen, wodurch sich dieser Baum unter den andern Laubhölzern kennbar macht, sind länglicht zugespitzte, dunkelgrüne, harte, rauhe, am Rande gezähnte Blätter, deren eine Hälfte sich an dem Stiele länger hinab, als die andere, erstrecket. Die Blüte erscheint in dichten, rothbraunen Büscheln auf den äusserten Zweigen, und hinterläßt glatte, zweyspitzige, faschelförmige Früchte, die noch vor dem Ausbruche des Laubes reifen und abfliegen. Die Rinde ist an jungen Zweigen zähe, glatt und weißgrünlich, an älteren Stämmen aber wird sie rauch und brüchig. Der Schaft ist gerade und hoch. Sein hartes, schweres und weißgelbliches Holz, das dem Nußbaume gleicht und leicht zu verarbeiten ist, wird wegen seiner Zähigkeit und dauernden Gleichförmigkeit zu Wellen, Pressen und Keltern, wie auch überhaupt zu solchen Maschinen genommen, die eine große Gewalt auszustehen haben. Daher suchen es auch die Stellmacher zu Lavetten für Kanonen und

Mör-

Mörsern, zu Wagenleitern u. dgl. Unter dem Wasser ist es ungemein dauerhaft, und verträgt die abwechselnde Trockene und Nässe vor anderm Holze am längsten, weswegen es nach der Eiche und Föhre bey Mühlen, Wöhren, Brunnröhren, Pumpen und allen Wassermaschinen vorzügliche Dienste leistet. Nebst dem wird es von Wagnern, Zimmerleuten, Schreinern und Drechslern zu allerhand Hausrath, und vom Landmanne zu verschiedenen Geschirren gebraucht. Von jungen Stämmen erhält man gute Reif- und sehr dauerhafte Hopfenstängen. Die Schreiner und Drechsler wissen ihm durch gewisse Handgriffe eine schöne Politur und Mahogany-farbe zu geben. In Ansehung des Brenn- und Kohlenholzes ist besonders letzteres von vorzüglichem Werthe.

In der Medicin braucht man die mittlere Rinde bey Gichtschmerzen in Salzwasser gekocht und äusserlich übergelegt. Das mit den jungen Wurzeln, der Rinde, den Augen, Sprößlingen und Blättern abgekochte Wasser wird, das scharf gewordene Blut und die übrigen Säfte zu verbessern, die Schmerzen zu lindern, und die Verhärtungen zu erweichen, angewandt.

Ruhrbeer, s. Korneelkirsche.

Ruhrkraut, diesem Namen führen zwo verschiedene Gewächse. Das eine, welches auch Schimmelkraut, Wiesenwolle, Filago, Gnaphalium vulgare, Centunculus, heißt, ist ein Sommergewächs mit zusammengesetzten, in Haufen stehenden Blumen, deren Kelche unverwelklich sind. Es hat in der Ruhr, wegen seiner anziehenden Kraft, sich berühmt gemacht, daher ihm dieser Name gegeben worden. Die zweyte Art Ruhrkraut, Gnaphalium Centuncularis, wächst an sandigten Orten, blüht im Julius, und wird gleichfalls in der Medicin gebraucht.

Rum, eine Art Brandtewein, welche man in Westindien aus dem Zuckerrohr, oder eigentlicher aus der zurückgebliebenen Masse der ausgekochten Zuckerröhre, abzieht und verfertiget. Sie ist stärker, als der Brandtwein aus Weinhöfen, doch aber wieder geringer und schwächer, als Arak. Am meisten braucht man den Rum zum Punschmachen, so wie auch auf den Seereisen fürs Schiffsvolk. Er wird nach Oxhöften gehandelt. Die Engländer führen hier-

von

von eine erstaunliche Menge aus Jamaika und Barbados ein. Der beste und theuerste ist der von Jamaika, auf diesen folgt der von Antigua, den Windwardinseln und Barbados. Die freyen Amerikaner führen davon viele Schiffsladungen nach der Küste von Afrika, und tauschen dafür schwarze Sklaven ein. Die Waare wird in England und Nordamerika nach Gallon, anderwärts nach Oxhöft, u. s. w. gehandelt. Die Irländer haben sich so sehr an diesen Artikel gewöhnt, daß jährlich gegen 100 Schiffsladungen aus Amerika dahin gehen.

Rumex, s. Sauerampfer.

Rumex aquaticus, s. Wasserampfer.

Rumex hortensis, s. Grindwurzel.

Rumex rubeus, s. Mangelwurz.

Rundeisen, s. Eisen.

Rundfisch, s. Stockfisch.

Rundholz, s. Holz.

Rundschnüre, sind von Gold, Silber, Seide, Kameelhaar, Wolle, Zwirn u. dgl. rund und stark gedreht, und werden besonders zu Besetzungen auf Kleider und Pelze, Mützen u. s. w. gebraucht. Die goldenen und silbernen werden nach dem Gewicht, die andern ellenweise verkauft. Jene liefern die Gold- und Silberfabriken, diese hier die Posamentierer.

Ruscus, s. Mäusedorn.

Ruß, Fuligo, besteht aus den irdischen, flüchtigen und ölichten Theilen, die sich von den durchs Feuer verzehrten Dingen im Rauchfange ansetzen. Der Artikel wird da, wo große Kienwälder vorhanden sind, auf den Rußhütten mit Fleiße gebrannt, gesammlet und in Gebinden und Rußbütten weit und breit verfahren. Man bringt davon eine Menge aus dem Gothaischen nach Niedersachsen, aus Schmiedefeld im Hennebergischen, aus den Dörfern Elgersburg und Manebach bey Ruhla, aus dem Saarbrückischen im oberrheinischen Kreise u. a. m. Die Buchdrucker verfertigen aus diesem Ruß ihre Schwärze. Die Schuster färben damit ihre Absätze. Auch die Färber gebrauchen den Ruß zu braunen und ähnlichen Farben. In den Apotheken macht man daraus ein Oel ꝛc.

Ruster, s. ungarischer Wein.

Ruta, s. Raute.

Ruta capraria, s. Geißraute.

Ruta muraria, s. Mauerraute.

Ryßler Leinen, Toiles de Lille, sind flandrische gegitterte Leinen, die in grosser Menge aus der vorgenannten Stadt und Gegend nach

nach Spanien, Italien, der Levante, Westindien u. s. w. ausgeführt werden. Man braucht solche insonderheit zum Beziehen der Stühle, zu Gardinen, Bettüberzügen u. dgl.

Ryßler Spitzen, sind weiße Zwirnkanten von mittler und auch ordinairer Art, wie auch weiße und schwarze von Seide, die hier häufig verfertiget, und in ganz Frankreich, Italien u. s. w. abgesetzt werden.

S.

Saamen, Samen, Semina, sind ein Artikel für die Gärtner, Landleute, Apotheker, Materialisten, Färber, Aquavitbrenner u. s. w. Die erstern besonders müssen sich alle Jahre um frische und taugliche Sorten Saamen zum Aussäen umthun. Die Materialisten führen mancherley Sorten Saamen, welche zu Speisen, zur Färberey, zum Brandtweindestilliren, zum Aussäen u. dgl. angewandt werden. Die Apotheken halten davon vielerley Sorten im Vorrath, die in der Medicin ihre Anwendung finden. Die Saamenarten für die Gärtner und Landleute sind in den Büchern beschrieben, die von der Gärtnerkunst und dem Landbau handeln. Was die betrift, welche die Materialisten und Apotheker führen, so kommen sie hier in diesem Lexikon unter ihren Namen vor, so daß wir nicht nöthig haben, den Leser mit einer trokkenen Nomenclatur zu beschweren.

Im Einkauf und bey der Verschreibung der Saamenarten muß man fleißig darauf Acht geben, daß solche alle recht frisch, rein, sauber und recht schön körnicht seyn mögen.

Man theilt in Apotheken gewisse Saamen in kühlende und warme, und diese wieder in große und kleine ein. Die vier großen warmen Saamen sind Anis, Fenchel, Kümmel oder Kumin, und welscher Kümmel oder Karbey. Die vier kleineren bestehen in Ammeysaamen, amomum, Eppich- und Möhrensaamen. Die vier großen kühlenden, quatuor semina frigida majora, sind die von Gurken, Kürbissen, Citrullen und Melonen. Endlich die vier kleineren kühlenden, quatuor semina frigida minora, von Endivien, Laktuk, Lattich und Burzelkraut.

Gute und in jeder Absicht brauch-

brauchbare Saamen müssen völlig reif geworden seyn, man muß sie bey stillem, heiterm Wetter, wenn nach einem großem Thau die Sonne die Feuchtigkeit wieder weggenommen hat, ganz trocken einsammeln.

Die kühlenden Saamensorten, welche zur Medicin angewandt werden sollen, müssen alle Jahre frisch angeschaft werden, ja einige darunter noch öfterer.

Die besten Sämereyen liefern uns die wärmeren Gegenden unsers Welttheils, besonders Italien und das südliche Frankreich. Neapel und Sicilien geben vorzüglichen Anis, Kumin, Fenchel, Koriander, und Melonenkerne. Touraine in Frankreich schickt allerhand Saamensorten zum Handel, die sehr gesucht sind, insonderheit Anis, Koriander, Foenugrecsaamen, und Garten-Sämereyen. Avignon Garten-Sämereyen, Lauch- und Zwiebelsaamen, Klee- und Luzernesaamen. Nimes in Languedoc liefert alle mögliche Arten wilder und zahmer Garten- und Feldsämereyen, und macht hiervon beträchtliche Versendungen, insonderheit nach Holland. So auch Orleans, welche Stadt viele Sämereyen für die Küchengärten, Gewächshäuser rc. zum Handel schickt. Le Mans in der Generalität von Tours giebt Klee- und Luzernesaamen in großer Menge, der nach Holland, Flandern, England, und allen Gegenden von Frankreich gesucht ist.

Bey uns in Deutschland ist Erfurt in Thüringen durch seinen Handel mit allerhand Sämereyen im Rufe. Es liefert eine große Menge Anis, Koriander, Schwarzkümmel, Senf- und Mohnsaamen, Rettigsaamen, u. dergl.

Saamenperlen, französ. semence de perles, heißt man die ganz kleinen, noch undurchbohrten Perlen, welche zum Stoßen in den Apotheken gebraucht werden. Auch nennt man so die grössere Art kleiner gebohrter Perlen, welche zu Stickereyen angewandt wird.

Sabategyer, s. ungar. Wein.

Sabina, s. Sadebaum.

Sacharum, s. Zucker.

Sacharum penidium, s. Gerstenzucker.

Sacharum Saturni, s. Bleyzucker.

Sacchette (tele), heißen die Italiäner die lausitzer Leinen, welche sonst auch unter dem Namen der Cavallinen bekannt sind.

Sacchetto, in Italien, besonders zu Venedig, ein kleiner köstlicher Fisch, der in Gestalt und Farbe dem Seepärtsch sehr ähnlich ist, und

oben

oben am Rücken einen schwarzen Fleck hat. Man fängt ihn im See von Istres in Provence, und heißt ihn da Canadelle.

Sack, Säcke, werden bekanntlich vielfach beym Handel gebraucht. Sie sind von Matten, Leinwand, Wachstuch, Leder u. dergl. zusammengesetzt. Sackleinwand liefern insonderheit Rußland, Polen, Böhmen, Mähren in großer Menge zum Handel, das erstere viel grobe Sackleinwand, Crasch oder Chrætsch, nach unsern Seestädten und allen Gegenden von Europa überhaupt. Man handelt da diesen Artikel nach 1000 Arschinen zu so und so viel Rubeln. Er wird insonderheit nach Holland, Dännemark und Norwegen u. s. w. ausgeführt.

Auch schickt Rußland große Parteyen Mattensäcke nach Holland, Hamburg, England und anderwärts hin.

Böhmen führt eine Menge Sackleinen in die österreichischen Provinzen, nach Sachsen, Schlesien, u. s. w. aus. Diese ist in ganzen und halben Stücken oder Schocken, die Breite unterschiedlich.

Die Gegend um Lauterbach, bey Fuld, liefert viel Sack- und Packleinwand, in Stücken von 60 oder halben von 30 Ellen, die 1 Elle und 3 Viertel, 1 Elle und 7 Achtel, bis 9 Viertel breit ist, vornemlich nach Bremen und Holland.

In Frankreich ist besonders Abbeville, in Picardie, dieser Waare wegen im Rufe. Es führt sehr viele Sackleinen aus, die 25 bis 26 Zoll breit sind, und zwar nach verschiedenen Gegenden. So auch Sackdrillicht, welcher besonders zu Mehlsäcken verbraucht wird. Beyde Sorten haben einerley Breite. Die erstere gilt 14 bis 18, die andere 22 bis 25 Sous per Stab.

Bolbec, in Normandie, liefert weiße Sackleinen sehr guter Art, die 15 Sechszehntheile eines Stabs breit sind, und nach Verhältnis der Güte 20 bis 30 Sous gelten. Ein gleiches ist der Fall mit Ryssel in Flandern, Rouen und andern mehr. Siehe auch unter Chrætsch, Coutis und Leinwand.

Sadebaum, Sadelbaum, Sevenbaum, Sabina, ein immergrünes Gewächs, dessen Blätter dicht, steif und spitzig sind, dabey einen starken und unangenehmen Geruch geben. Man hat hiervon unterschiedliche Sorten, als den gemeinen oder männlichen Sadebaum mit Tamariskenblatt, den beerentragenden

den Cypreßblatt, und den gestreiften Sadebaum. Alle diese Sorten werden in den Gärten gezogen. Man kann sie, wie die Tax- und Cypressenbäume, zu runden, dreyeckigten, viereckigten Pyramiden u. dgl. bilden. Die Blätter von diesem Baume erwärmen, trocknen und treiben, weswegen sie in der Medicin Anwendung finden. Auch braucht man solche äusserlich.

Säbel, s. Degen.

Sächsisch Blau, s. blaue Farbe.

Sächsische Weine, sind theils weisse, theils rothe Sorten deutscher Weine von mittler Güte, die aber größtentheils in diesem Lande selbst verbraucht werden. Der sächsische Weinbau ist hauptsächlich in dem meißnischen Kreise und in der Gegend um Naumburg im Gange. Einiger findet sich auch im Churkreise und in Thüringen. Im meißnischen Kreise erstreckt er sich vorzüglich über die Gegenden von Meißen um Dresden bis nach Pilnitz, und weiter hinan, und zwar nur auf der einen Seite der Elbe, welche von Süden gegen Norden sich hinzieht, auch in dem großenhayner Amtsbezirk. In den naumburgischen Gegenden ist der Weinbau vorzüglich um Naumburg, Weissenfels, Goseck, Eilau, Kösen, Freyburg, auch in dem Merseburgischen zu Reglitz, wo ursprünglich ungarisches Gelege ist.

Man handelt diese Weine in Faß von 420 dresdener Kannen. Das Faß wird eingetheilt in 2 Viertel, 4 Tonnen, 8 halbe Tonnen, oder in 5 und einen halben Eymer, jeden zu 72 Kannen.

Säckelkraut, s. Täschelkraut.

Säge, ein bekanntes langes und schmales Werkzeug aus Stahl und Eisen, an dessen Kante Zähne eingefeilt sind, und das man zum Zerscheiden des Holzes, der Steine und Metalle gebraucht. Wenn diese Werkzeuge noch nicht mit Handgriffen versehen sind, heissen sie Sägenblätter. Man bringt zur Handlung sowohl roh geschmiedete, als auch ausgearbeitete Sägenblätter. Diese hier aber sind 30 bis 40 Procent theurer, als jene. Beyde werden nach Centnern gehandelt.

Uebrigens giebt es gar vielerley Sorten Sägen. Die Holzschläger im Walde gebrauchen die großen Baumsägen, so auch die Schneidemühlen; die Bohlenschneider die Brettsägen; die Zimmerleute, Tischler u. s. w. haben Stoß-, Dort-, Hand-, Klob- und Lochsägen

sägen rc. Die Steinmetzer brauchen die Steinsägen, womit sie die Marmorblöcke schneiden. Die nun, welche sie zum Marmor gebrauchen, haben gar keine Zähne, die andere haben wohl Zähne, aber doch nicht ausgebogene. Alle Arten von Sägen und Sägeblättern führen bey uns die Eisenhändler, Zirkelschmiede u. dergl.

Die meisten Sägeblätter liefern Steyermark, das Bergische, die Grafschaft Mark, das Anspachische und einige andere Gegenden. Frankreich zieht die seinigen aus Forez und Picardie, zum Theil auch aus England.

Die englischen großen, 6, 7 und mehr Fuß langen Sägen werden stückweise, die Zimmermannssägen aber nach Dutzenden in Sortimentern von 16 bis auf 36 Zoll gehandelt.

Sämisch Leder, Weißleder, Gemsenfell, franz. chamois, ist unter den Lederarten ein sehr guter, und wegen seiner Dauer gar gangbarer Artikel. Man versteht gewöhnlich darunter nicht nur die Gemsenfelle, sondern auch allerhand andere Gattungen Leder, die uns der Weißgerber liefert, und die recht weiß und zart ausfallen. Da die wirklichen Gemsen hier bey uns in Deutschland selten sind, so pflegt man die Biber-, Bocks-, Hammel-, Kälber-, und Ziegenfelle, ja auch die Hirsch-, Tannhirsch-, Reh- Elend- und Rennthierfelle, nach Art der Gemsenfelle, mit Hülfe des Kalks, des Oels, des Walkens und der Gährung, so zuzubereiten. Der Sämischgerber liefert sowohl glattes, als auch narbichtes Leder. Indessen erhält das letztere doch niemals die Geschmeidigkeit und Stärke, welche das Geschlichtete zu besitzen pflegt. Nur die Hammel- und Kalbfelle lassen sich narbicht machen. Die Bock-, Ziegen-, Gems- und Tannhirschfelle können die Narbenseite nicht behalten, sie ist zu hart, und zu schwer mit Oel anzufeuchten. Aber wenn solche geschlichtet sind, wird diese Seite die aller wollreichste und schönste, so daß man sie auch in Kleidungsstücken auswärts trägt. Der Weißgerber bedient sich zu diesen Arbeiten des Wallfisch-, Stockfisch-, Sardellen-, Häring- und Seehundsthranes. Der erstere fördert am wenigsten. Der Sardellenthran hingegen nährt die Felle am meisten. Die Oele aus dem Pflanzenreich sind dazu nichts nutze. Die Bocksfelle werden nachher auf

beyden Seiten zugerichtet, aber nur obenhin, und bloß des Glanzes wegen. Hammel- und Kalbfelle werden nur auf der Fleischseite zugerichtet. An einigen Orten giebt man den Sämischledern mit Ocker eine gelbe Farbe. Aber dieser Anstrich macht auch die Felle härter, und benimmt ihnen das Wollreiche, das sie sonst haben. In andern Gegenden werden diese Felle verschiedentlich gefärbt.

Alles weißgare Leder muß recht weiß seyn, sich sanft anfühlen und auf der Narbe recht sauber seyn. Das hartnarbichte, ungeschmeidige und körnichte taugt nichts.

Hieher gehören auch eigentlich die Büffelfelle, welche beynahe eben so, wie Sämischleder, zubereitet werden, und die man zu allerhand Kleidungsstücken, besonders für die Reuterey, anwendet. Die natürliche Farbe dieser Felle ist die gelbe, aber man macht auch weiße, die durchs Bleichen zuwege gebracht werden. Frankreich zieht sein Chamoisleder zugerichtet von Genf, Chambery und Grenoble. Die nachgemachten Chamois von Lyon, Niort, Poitiers, Orleans, Marseille, Toulouse, Maringue und Nimes.

Eine der vorzüglichsten Sämischleder-Fabriken in Deutschland ist die zu Idstein im Nassau-Usingenschen, zu Bautzen in der Oberlausitz, zu Dresden, wie auch zu Laubach, Weixelburg und Astling in Krain. Aus diesen letztern wird viel von dieser Waare in alle österreichische Provinzen und nach Italien ausgeführt.

Saffian, fr. Marroquin, zu Marseille insgemein Corduan, eine Art Leder, welche von Bock-, Ziegen- und auch wohl von Steinbockshäuten verfertiget wird. In der Levante und den türkischen Ländern, woher wir noch immer die vorzüglichsten Sorten dieser Waare erhalten, giebt man den Häuten von volljährigen Böcken den Vorzug; in den europäischen Ländern wählt man besonders die von jungem Viehe, weil solche zarter und zugleich wohlfeiler sind. Indessen ziehen gewisse Handwerker, besonders die Taschner und Stuhlmacher, das stärkste Leder allemal vor. Der schönste Saffian ist der, welchen wir von der Insel Cypern, aus Diarbekir, von Smyrna und aus der Krim rc. erhalten. Marrokinleder wird von allerhand Art hier und dort in der Krim zubereitet. Die stärksten Manufakturen sind zu Ghöslewo und Karasu. Sie liefern jährlich gegen zehn 1000 Touras Marrokin,

kin, Sahtian genannt; und etwa die Hälfte so viel schlechtrothen, der mit Fernambuk- und Holz von St. Martha gefärbt ist, und nur zu Karasu verfertiget wird; eine gleiche Menge ächtrothen, mit Koschenille gefärbt; etwa den zehnten Theil so viel schwarzen, und halb so viel weißen, welche beyden letztern Sorten zu Kaffa verfertiget werden.

Der Touras der mit Koschenille gefärbten Leder hält 5 Stück; bey den andern noch einmal so viel.

Die hiesige Waare geht häufig nach Bender, Taman und Cirkassien. Die unächtrothen, gelben, weißen und schwarzen kosten das Stück, nach Verhältnis der Güte, 50 bis 60 Para auf der Stelle; die ächtrothen, mit Koschenille gefärbten 2 und 1/2 bis 2 und 3/4 Piaster.

Hier werden ferner ausgeführt: gegen 20000 Touras gelb gefärbtes Schaafleder (Meschin), die Hälfte so viel rothe, 5000 Touras schwarze, und zwanzig 1000 Touras weiße, den Touras zu 10 Stücken gerechnet.

Die Art und Weise, wie diese Waare zubereitet wird, ist bey uns ohngefähr so: die Felle werden auf alle Arten der nassen Zubereitung handthiert und gewalkt. Dieser Zubereitungen sind vielerley, darunter gehören nun: das Entfleischen, wiederholte Entfleischen, die Bildung der Aasseite, die Beitze mit Album græcum, das Abreiben mit dem Steine u. dergl. Darauf kommen die Felle in eine andere Art Lauge, die aus den gepulverten Blättern des Sumachs gemacht wird. Aus dieser Lauge bringt man sie in die Farbe. Hier werden sie roth, schwarz, gelb u. s. w. gefärbt. Der rothe Saffian wird mit Koschenille, oder Kermeskörnern, wenn er vorher mit römischem Alaun gebeizt worden, gefärbt. Viel Alaun verschaft eine dunkle, hingegen wenig Alaun eine hellrothe Farbe. Man färbt die rauhe Seite. Die Felle, welche einen gewißen Glanz bekommen sollen, werden mit Sesamöl gerieben, und hernach im Schatten getrocknet. Nachdem die Felle wenigstens dreymal in der Farbe gewesen sind, kommen sie in die Galläpfelbeitze. Dazu bedient sich der Fabrikant der schlechtesten Sorte, nemlich der weißlichten. Wenn man sie aus dieser Beitze herausgenommen hat, werden sie wieder ausgewaschen, hernach gekrispelt und geglättet.

Der gelbe Saffian erfordert schon weniger Umstände. Man färbt ihn nicht eher, als nachdem er mit Gall-

Galläpfeln zubereitet worden ist: Er wird mit Alaun getränkt, und mit Beeren aus Avignon gefärbt.

Schwarzer Saffian erhält die Farbe von saurem Biere, worein alt Eisen geworfen worden. Grüner Saffian wird durch eine Mischung von Weinstein und Grünspan, blauer aber mit Indigauflösung, ohne sonderliche Weitläuftigkeit, verfertiget.

Weißer Saffian, der aber nur in Italien gangbar ist, wird wie das Weißleder zubereitet.

Die Russen verfahren bey ihrer Fabrikation anders. In Casan, wo dieser Saffianleder in großer Menge und von vorzüglicher Güte gemacht wird, ist das Verfahren so: frische und trockene Häute macht man auf einerley Art gar. Man legt die vorher eingeweichten Häute dreymal 24 Stunden lang in eine Pottaschlauge, die mit lebendigem Kalke verstärkt worden. Die Arbeiter probiren die Stärke dieser Lauge auf der Zunge; finden sie solche schwach, so lassen sie die Häute längere Zeit darinne liegen. Man nimmt aber gewöhnlich 12 Pfund Pottasche und 2 Pfund Kalk auf 100 Stück Felle. Die Russen ziehen hierzu eine Pottasche vor, die vom Ilimbaume verfertiget ist. Da sie diese nicht reinigen, so pflegt sie von einer bräunlichen Erdfarbe zu seyn. Wenn die Häute aus der Lauge herausgenommen worden sind, so bringt man sie ins Flußwasser, und läßt sie darinne 24 Stunden liegen. Hernach wird so viel Wasser gesotten, als zum Einweichen von 50 Stück Fellen erforderlich ist, und man thut ein Wedro Album græcum (ein Maaß, das 30 russische Pfund Flußwasser faßt), hinein. Ist diese Materie gefrohren, so muß die Quantität verdoppelt werden. Diesen Absud läßt man lauwarm werden, so, daß man die Hand darinne leiden kann, man bringt sodann die Häute darein, und läßt sie einen Tag darinne liegen. Es wird alsdann jede Haut wie ein Sack zusammen genähet, und zum Drittel mit gehackten Blättern und Stengeln von einer Pflanze angefüllt, die in Rußland Tolaknanka heißt, und in der Gegend von Solihamskaja wächst. Der Sack wird hernach mit Wasser angefüllt, und zugenähet. Diese Säcke werden in einem weiten Bottich, einer über den andern, gelegt, und mit großen Steinen beschwert, wodurch das Wasser gezwungen wird, einen Durchgang durch die Zwischenräume des Leders zu suchen,

chen. Wenn diese Durchsäugung geschehen ist, füllet man die Säcke mit dem nemlichen Wasser wieder an, und legt sie unter die Presse. Dies wird 10mal nach einander gethan, jedesmal nach Verlauf von 24 Stunden wiederholt. Man bringt alsdann die Felle nochmals ins Flußwasser, und spült sie ab, und dann erst sind sie im Stande, die Farbe anzunehmen. Die weißesten werden zur rothen und gelben Farbe ausgesucht, die andern aber zur schwarzen Farbe genommen.

Zur schwarzen Farbe nehmen die Leute 12 Pfund Blauholz. Man läßt diese zwey Stunden lang in einem Kessel, der 15 Weddri Wasser hält, kochen. Bey dem Färben nimmt der Fabrikant mit einem großen Löffel dreymal hintereinander eine berliner Bouteille von dieser Farbe, und gießt sie kochend in ein Geschirr, das groß genug ist, ein Fell darinne färben zu können; man thut zugleich einen Eßlöffel voll Kupferwasser hinzu, und legt das Fell hinein. Wenn die Flüßigkeit kalt geworden ist, schüttet man sie weg, und nimmt wieder andere, und läßt auch diese, so wie jene erstere erkalten; nun wiederholt man die Arbeit zum zweytenmale, und hernach ist die Färbung vollbracht.

Wenn man die Häute roth färben will, nimmt man 24 bis 30 Pfund roth Sandelholz, welches man so lange in der nemlichen Quantität Wasser kochen läßt, wie bey der schwarzen Farbe geschehen ist. Um gelb zu färben, bedient man sich gelber Beeren, ohne weitern Zusatz. Wenn die Häute gefärbt sind, läßt man sie trokken werden, welches im Winter wegen der kalten Luft wohl zwey Monate Zeit erfordert. Bey der Zurichtung schabt man sie mit einem Messer, das zwey Griffe, in der Mitte aber einen halben Zirkel hat. Man legt die Häute auf zwey senkrecht stehende abgerundete Bleche, drückt sie mit den Händen an, und zwingt sie mit den Knien zwischen den beyden Blechen hinunter, ungefähr auf eben die Weise, wie es sonst auf der Streckbank zu geschehen pflegt. Man bedient sich auch hiebey eines Werkzeuges, welches von Holz und ein wenig abgerundet ist, auch Queerstreifen hat.

Um dem Leder den Glanz zu geben, legt man es auf eine Tafel, deren Kanten abgerundet sind, und rollt das Leder auf ein Holz mit eingeschnittenen Kerben, welche dazu dienen, die Haut zu spannen. Damit man der Mühe überhoben sey, das

Leder allmählig fortrücken zu müssen, giebt man dem Kerb zwey Spiralgänge, welche hinreichend sind, das Holz umzuwenden, und die Haut auf die Abrundung der Tafel herbeyzuziehen.

Zu Livorno wird ein starker Handel mit rothem und gelben Saffian getrieben, den die hiesigen Kaufleute von der barbarischen Küste, insonderheit von Tunis und Sfaix erhalten. Man verkauft die Felle dutzendweise. Zu Hamburg, welches bekanntlich einen wichtigen Handel mit Ledern aller Art nach vielen Gegenden in Deutschland und im Norden treibt, wird der rothe bey dutzend Fellen, der gelbe aber bey Dächern gehandelt. Man verkauft diesen Artikel contant in Kurant.

Safflor, wilder Safran, Bastardsafran, Carthamus, Cnicus sativus, franz. Safranon, ein Distelgewächs, das nicht nur hier und dort, besonders in den wärmern Ländern, wild wächst, sondern auch seines Nutzens wegen häufig gebauet wird. Es wird im Frühling gesäet, und vergeht gegen den Herbst wieder. Die Stengel wachsen 3 Schuh hoch, und theilen sich in 10 bis 12 Aeste, davon ein jeder zu oberst einen Saamenkopf bekommt, die alle ihre Blumen bringen. Diese gleichen dem Safran, und werden vornehmlich zum Färben angewandt. Die Blumen, so anfangs gelb sind, werden nicht eher abgenommen, als bis sie einen Regen bekommen haben, und recht braunroth worden sind. Auf die Blumen folgt der Saame oder die Körner, welche weiß und glänzend, auch in harte Hülsen eingeschlossen sind. Das Gewächse stammt ursprünglich aus Aegypten her, wird aber nun häufig in den Ländern am mittelländischen Meere, und auch hier und dort in Deutschland, z. E. in Thüringen, am Rheine, in Elsaß, in Böhmen u. a. gebauet. Man trift z. E. um Erfurt große Strecken Felder an, die mit diesem Produkte besetzt sind. Auch bey Langensalze, im Merseburgischen und in der Niederlausitz wird es gebauet.

Man unterscheidet den Saflor bey der Handlung in erste und zweyte Blüte. Die erste ist gewöhnlich theurer und gesuchter, als die andere.

Zu Marseille wird dieser Artikel bey 100 Pfund zu 12 bis 15 Procent Disconto gehandelt; man bringt solchen Ballenweise zu Markte.

Zu Triest und Venedig unterscheidet man ihn in alexandrinischen und romanischen. Die letztere Sorte ist die feinste, und beynahe noch ein-

einmal so hoch im Preis, als die erstere.

Der alexandrinische Saflor geht in großer Menge nach Marseille; diese Stadt führt solchen zu ganzen Schiffsladungen, für die Färbereyen und Tuchfabriken, in Languedoc ein. Er wird um Gize, ein Ort an dem westlichen Ufer des Nilflußes, an dessen andern Ufer Cairo liegt, gebauet. Die Aegypter brauchen die Stengel der Pflanzen zum Brennen, bereiten aus den Saamenkörnern ein Oel, zur Speise und zum Erleuchten.

Zu Hamburg handelt man den Saflor mit 4 Procent Thara und 1 Procent Gutgewicht.

Beym Verladen in die Schiffe muß man hierbey dieselbe Vorsicht, wie bey der Wolle, beobachten, denn der Saflor kann sich leicht entzünden, wenn die Ballen noch feucht sind, und so übereinander gestauet werden.

Des Saflors bedienen sich besonders die Seidenfärber zur Ponçeau - Incarnat - und Kirschfarbe. Diese Blüte enthält aber zwey ganz verschiedene Arten von Farbe. Die eine ist eine Art von Gelb, von einer ausziehenden Natur und läßt sich im Wasser auflösen. Die andere ist ein sehr schönes Roth, dessen natürliche Farbe eine ungemein lebhafte Kirschfarbe ist. Dieser Theil aber ist harziger Art, und löset sich nicht im Wasser auf. Es muß durch Hülfe eines Alkali geschehen.

In Apotheken wird mehr der Saame vom Saflor, als die Blüte gebraucht. Man nennt diesen Saamen auch wohl Papageykörner, weil ihn diese Vögel gar gerne fressen. Es sind weiße, länglichte und eckigte Körner, die unter einer harten Schaale ein weißes und süßes Mark enthalten. Sie müssen recht frisch und dick, aber wohl trocken seyn.

Saffra, Zaffera, wird von einigen, aber unrecht, zur blauen Farbe gerechnet. Man verfährt mit der Zubereitung dieses Artikels ganz anders, als bey der Smalte. Das bloße Kobaldmehl wird mit zweyen Theilen Kießsand vermischt, und die Masse nicht ins Feuer gebracht. Sie bäckt alsdann wie ein fester Stein zusammen, und muß mit eisernen Schlägeln zerbrochen werden. Je schöner blau diese Waare ausfällt, je besser ist sie. Man hat davon zweyerley Sorten, nemlich in ganzen Stükken und gepülverte. Diese hier ist der Verfälschung unterworfen. Beyde aber werden zum Färben des Glases und Porcellains angewandt.

Man sehe des mehrern wegen den Artikel: Blaue Farbe.

Saffran, Crocus, ist das Produkt eines distelähnlichen Zwiebelgewächses, das von den Alpen, den thracischen, pyrenäischen und spanischen Gebürgen herstammt und da ohne alle Wartung von selbst sich fortpflanzt. Man hat es hernach zuerst um Alby in Languedoc zu bauen angefangen, und von da hat sich der Zweig nach Avignon, Provence, Angoumois, Gatinois, Normanmandie, England, Oesterreich ꝛc. verbreitet.

Die Pflanze hat die besondere Eigenschaft, daß sie den Sommer über gar nicht wächst, sondern erst gegen die Mitte des Oktobers, gerade zu der Zeit, wenn der Saft in fast allen übrigen Gewächsen anfängt zu mangeln, aus ihrer Schlafsucht erweckt wird. Alsdann erhebt sich aus der Erde eine Knospe, aus welcher wie aus einem Saamenkorne, eine, zwey, drey oder vier Blumen durchbrechen. Hierauf folgen die Blumen, welche die Pflanze den ganzen Winter behält. Im Frühlinge hernach welken sie, und auf diese Art erneuert sich alle Jahre diese sonderbare Gewächsart. Die Saffranfelder haben übrigens ein vortrefliches Ansehn, denn der Erdboden wird ungemein gereiniget, und alle Steine und Klöser aufs fleißigste weggeräumet, die Zwiebeln aber dicht beysammen in Furchen gepflanzt, welche in gleicher Weite von einander abstehen. Ueberdem ist die Saffranblume schon an sich schön, und kommt in Gestalt beynahe den Lilien gleich. Nur der Pistil oder Staubweg allein, der nicht dicker als ein mässiger Faden Garn, und von den Kronblättern und Staubfäden abgesondert wird, kommt unter dem Namen des Saffrans zur Handlung. Man trocknet nach der Sammlung diese zarten Fasern, so daß hernach 4 bis 5 Pfund vom frischen Saffran nicht über ein Pfund des getrockneten ausgeben.

Die junge Zwiebel gewinnet bald nach ihrer Gestaltung eine Konsistenz, die der nahe kommt, die die alte gehabt hat. Sie wird mehlicht. Das Mehl liegt in so feinen Gefäßen, daß man es nur schwer recht deutlich in der zwiebelartigen Wurzel wahrnehmen kann. Man will die Beobachtung gemacht haben, daß Schüße, ja so gar Wurzeln, wenn sie sich aufgebläht haben, hernach zu Zwiebeln verwandelt worden sind. Es verhält sich folglich mit dem Saffrangewächse gewissermaassen

sen eben so, wie mit den Erdäpfeln und allen knollichten Pflanzen, von welchen jeder Theil eine ganze Pflanze wieder hervorzubringen geschickt ist, und zur Vermehrung der Art beytragen kann. Aber die nemliche Zwiebel trägt nicht mehr als einmal Blumen, und sobald die Blüte vorbey ist, dient sie zu weiter nichts mehr, als Zwiebeln von derselben Art hervorzubringen.

Der Saffran wird jetzt in großer Menge in Spanien, der Grafschaft Venaissin, im Fürstenthum Orange, in Quercy, in Languedoc, um Aquila im Königreich Neapel, in der Türkey, in Persien, im Oesterreichischen rc. gebauet. Unter allen diesen ist die letztere Art die beste und theuerste. Auf den österreichischen folgt im Range der Gâtinois, welcher auch im Handel am stärksten vorkommt, und endlich der Orange, Angoumois, spanische und der von Aquila und aus Comtat.

Der österreichische wird am häufigsten um Melk, Sankt Pölten, Krems und im Marchfeld gebauet. Er ist ohne gelbe und unzeitige Blüte, und wird insgemein 25 bis 30 Procent höher im Preis, als der französische, und noch einmal so hoch, als der türkische gehalten. Er kommt jedoch eben nicht häufig zum Handel. Man zieht ihn besonders von Krems.

Gâtinoissaffran wird am stärksten gesucht, und auch am häufigsten gewonnen. Die Art ist schön breitblätterricht, wohl trocken, und hat ein feines und gefälliges Aussehen. Dieser Saffran macht einen wichtigen Handelszweig für Frankreich aus. Das meiste hiervon liefern die Gegenden um Pithiviers, Bois-commun, Boynes, Beaumont und Neuville. Die Aerndte dieses Artikels fällt im Oktober, und die Preise werden auf dem Allerseelenmarkte zu Boynes, und auf dem St. Martinimarkte zu Paris alljährlich bestimmet. Holland, England, Deutschland und Norden ziehen hiervon das meiste. Der Artikel ist in Beuteln oder Säckeln von 25 Pf. Marcgewicht.

Avignon und Venaissin bauen häufig guten Saffran, der zwar nicht so breitblätterricht, wie jener, aber doch sonst recht gut ausfällt. Er gehet häufig nach Holland, Hamburg und Norden. Man hat dessen zweyerley Sorten. Die eine heißt bey der Handlung Orangesaffran, die andere Comtat, oder façon de Comtat. Jene ist theurer und gesuchter, als diese. Doch beruhet der ganze Un-

terschied blos auf den Handgriffen, die man beym Sammlen und Trocknen dieses Produktes anwendet, wodurch der Orangesaffran ein schöneres Ansehn und eine bessere Farbe bekommt. Orangesaffran wird durchs Feuer getrocknet, der comtatsche aber bloß an der Luft. Avignon und Carpentras sind die nächsten und vorzüglichsten Marktplätze für diesen Artikel. Er wird auf Orange-Balancegewicht verkauft, welches 127 Procent leichter, als Marcgewicht ist. In Frankreich wird auch noch Saffran um Caussade in Quercy, Bazoches bey Tourry, um Toulouse und Angouleme, Montauban und anderwärts gezeugt.

In Spanien würzt man fast alle Speisen mit Saffran, daher wird er in diesem Reich stark gebauet, so daß auch noch eine ansehnliche Quantität dem Ausländer überlassen werden kann. Die Zwiebeln werden in Spanien alle sieben Jahre im Maymonat aus der Erde genommen, gereiniget und aufs neue gepflanzt; in welcher Zeit jede Zwiebel eine neue angesetzt hat. Der beste Saffran wächst in der Mancha bey San Clemente, Valdepennas, Manzanares, el Viso und Santa Cruz, aber am häufigsten bey Cuenca und in Arragonien. Um ihn schwer zu machen, pflegen nicht nur die Landleute, sondern auch die damit handeln, so viel Baumöl darauf zu gießen, als der Saffran nur annehmen will, und dies verschlechtet ihn sehr. Der spanische wird auch häufig nach Amerika geschickt. Der spanische ist schmalblätterichter, hat zwar keine gelben Blätter, wie der Gâtinois, sieht aber doch bey weitem nicht so schön, als dieser aus. Die Handlung erhält ihn in Säcken von 30 Pfund im Gewicht, meistentheils von Cadix.

Der Magliansaffran wird von Venedig verschrieben, und ist in Säcken von 100 Pfund.

Der türkische oder orientalische Saffran wird über Smyrna, Venedig und Wien zugeführt. Dieser ist in ledernen Beuteln von 30 Pf. Nürnberger Gewichts. Man handelt solchen zu Smyrna nach Oka von 120 Drame.

England hat sich seit einiger Zeit mit Fleiß auf den Saffranbau gelegt. Seine Waare ist gut, und concurrirt auf manchen auswärtigen Märkten mit der französischen. Der englische Saffran ist jedoch in unsern Gegenden wenig bekannt.

Unter den vielen Sorten Saffran, die in unsern Gärten

ten gezeugt werden, ist nur eine, und zwar unter den Herbstsaffranarten, Kaufmannswaare. Die Zwiebel ist grau, mit einer zarten Schaale umgeben, und vermehrt sich gar sehr. Aus dieser wachsen lange, schmale und streifigte Blätter, zwischen welchen gemeiniglich zu Ende des Septembers oder im Oktober ein kurzes Stielchen mit einer Blume, die ins Violette fällt, wächst. Diese hat ohngefähr die Grösse einer kleinen Tulpe, und besteht aus sechs dünnen Blättern, welche mehrentheils in der Mitte mit dunkelvioletten Strichen versehen sind. In der Mitte der Blume sind drey purpurrothe Fäserchen befindlich, die den eigentlichen Saffran geben. Diese Fäserchen werden täglich bey Sonnen-Auf- und Niedergang aus den Blumen, die sich geöffnet haben, behutsam ausgezogen, und auf einem reinen und saubern Papiere an einem lüftigen Orte im Schatten, oder wie es in England gebräuchlich ist, auf einem besonders dazu eingerichteten Ofen, trocken gemacht. Zur Zeugung dieses Produktes wird übrigens ein Land erfordert, das weder zu fett noch zu mager, und dabey mit etwas Sande vermischt seyn soll. Dasselbe muß im halben August ohngefähr wohl gegraben, fein eben gemacht, und in Beete abgetheilt werden. Auf jedem Beete ziehet man gerade Linien, fünf Zoll weit von einander. In die Grübchen setzt man die Saffranzwiebeln so ein, daß ihre Augen oben kommen, und bedeckt sie hernach mit Erde. In der obgedachten Zeit, nämlich im September und Oktober, kommen die Blätter und Blumen zum Vorschein. Die Blätter bleiben bis zu Ende des künftigen Junius grün, aber nach dieser Zeit werden sie welk und dürre. Im zweyten Herbste bringen sie wiederum ihr grünes Laub, und ihre zarten Blumen, nur mit dem Unterschiede, daß die Blumen jetzt viel vollkommner, als zuerst, ausfallen. Wenn die Zwiebel drey Jahre in den Beeten gelegen hat, nimmt man sie im vierten heraus, und verwahrt sie an einem lüftigen Orte, bis sie im halben August auf ein anderes Stück zubereiteten Erdreichs versetzt werden können.

Der Saffran wird von Mahlern und Illuminirern, in den Nudelfabriken, Likör- und Aquavitbrennereyen u. s. w. gebraucht.

In der Medizin findet er wegen seiner auflösenden, stillenden und balsamischen

Kraft auch mancherley Anwendung.

Die Materialisten führen auch gelesenen Saffran, von dem alle gelben Blätter abgesondert worden sind. Dieser gilt etwa den vierten Theil mehr, als der ungelesene. Die ausgelesenen gelben Blätter heißt man Saffranstroh, und überläßt solche für ein Geringes an die Zeugfärber.

Noch hat man in den Apotheken verschiedene Sorten chymischen Saffrans, eigentlich gewisse aus Mineralien und Erzen zubereitete Kalkpulver, die blos der Farbe nach dem Saffran gleichen, und zu allerley medizinischen Sachen dienen.

Guter und vollkommner Saffran muß so breitblättericht als möglich, fein trokken, hellroth von Farbe, gleichsam glänzend, geschmeidig, und schwer mit den Fingern zu zerreiben seyn. Hingegen der alte, bräunlichte, feuchte, und viel mit gelben Blättern gemischte taugt nicht sonderlich. Auch muß man sich beym Einkauf dieser Waare in mehr als einer Rücksicht wohl vorsehen. Sie wird mit andern Blumenblättern und Blüten, ja so gar mit den Fasern strohartiger Pflanzen u. dergl. verfälscht. Noch andere Betrüger feuchten sie mit Oele an, stellen sie an feuchte Oerter, so daß sie um 20 oder mehr Procent schwerer wird, mischen die gringern Sorten unter den Gâtinoissaffran, geben den spanischen für gelesenen französischen, den alten für neuen aus u. s. w.

Der Saffran wird zu Hamburg mit einem Viertel Pfund Thara per Beutel, und eben so viel Gutgewicht, und nach Pfunden contant in Banko gehandelt.

Zu Amsterdam giebt man auf den Sack, der 50 Pfund schwer, ein halb Pfund, und auf die von 25 Pfunden drey Viertel Procent Thara. Für baare Bezahlung werden drey Procent am Betrage gekürzt. Man sehe auch unter Crocus.

Saffran, indianischer, s. Gelbwurz.

Saftgrün, s. Blasengrün.

Sagapenum oder **Serapinum** (gummi), ein durchsichtiges Gummi, äusserlich rothgelb, inwendig aber weißlicht, das sich mit den Fingern zusammendrücken läßt, dabey einen scharfen Geschmack auf der Zunge und einen durchdringenden und ziemlich unangenehmen Geruch giebt. Man bringt es aus der Levante über Venedig und Livorno zum Handel. Man hat hiervon zweyerley Sorten, eine in Körnern, die andere in Kuchen oder Brodten. Die eine und die andere

re wird in der Medicin gebraucht.

Sagathis, heißt man wollene, serschenartig gewebte Zeuge, die besonders in England und Sachsen in großer Menge gewebt und von da weit und breit zum Handel gebracht werden. Es giebt einfärbige, zweyfärbige oder wandelfarbene, u. dergl. Auch zu Berlin und anderwärts verfertiget man diesen Zeug. Er ist etwas über eine leipziger Elle breit und wird zu Sommerkleidern für die Mannsleute, zum Beziehen der Polster u. dgl. angewandt.

Sagina, s. Moorhirse.

Sago, Sagou, Sagukörner, Zagou, ostindische Graupe, bestehet aus lauter eckigen, weißgelblichen oder auch dunklern Körnern ohne Geruch, von verschiedener Größe, Gestalt und Härte, mit einem mehligen schleimigen Geschmacke. Sie sind beym Zerkauen eben so zähe, als ein Leim, laßen sich schwer zu Pulver stoßen, haben in der Mitte ein sehr festes Mark oder Kern, quellen aber im Wasser sehr stark auf, so daß sie wie Körner darinnen schwimmen, und fast durchsichtig werden. Sie werden aus Pappeda oder Zappia, dem Brey oder Teige aus dem Marke unterschiedlicher Sorten Palmenbäume auf den manillischen und moluckischen Inseln, hier und dort auf dem festen Lande in Ostindien rc. zubereitet. In Indien gebraucht man das Mehl häufig zur Nahrung, bäckt daraus Kuchen, macht daraus Brod u.s.w. Es macht einen wichtigen Zweig des ostindischen Handels aus. Zu uns nach Europa bringt man besonders Sago in Körnern. Und die ostindischen Kompagnien liefern es. Das Sagomehl bestehet zwar aus einem erdigen, mehligen, sehr auflöslichen Theile, hat aber als ein verdickter zubereiteter Baumsaft, ein besonders flüßiges Wesen in sich, das dem Körper eine besondere feine Nahrung giebt, aber leicht in Gährung übergeht, und sauer wird. Gegen diese kann es sich nicht halten, wenn es nicht stark ausgetrocknet, und gegen alle Feuchtigkeit wohl verwahrt wird. In dieser Absicht machen es die Indianer zu einem festen Kuchen, aus dessen Teige hernach die sehr zähen und festen Körner, durch Hülfe einer Maschine, in Menge verfertiget werden. Das Sago wird in Speisen und zur Arzney verbraucht.

Die Handlung erhält diesen Artikel entweder aus London oder von Kopenhagen und Amsterdam. Er wird auf dem erstern Platze

nach

nach Centnern zu 4 bis 5 Pf. Sterl., auf dem andern bey den Auktionen nach Pfunden zu 11 bis 12 ßl. lüb. w. o. m. gehandelt. Hier ist er in Säcken von ohngefär 200 Pfund netto. Auf diese giebt man 4 Pfund Thara.

Saint-André, s. Roussillonweine.

Saint-Ange, eine Gattung der Borderieweine.

Saint-Aubin, guter weißer auch rother Wein, der im Fürstenthum Neuburg gewonnen, und verfahren wird.

Saint-Augustin, in Frankreich eine Sorte der Buchdruckerlettern.

Saint-Bris, ein Burgunder von der dritten Klasse der Weine, die um Auxerre wachsen.

Saint-Chamas, ein lieblicher und geistreicher Provencerwein, der nach Italien geht.

Saint-Christol, ein rother Franzwein, der besonders von Cette ausgeführt wird. Er wird nach Pieces von 45 Vierteln gehandelt.

Saint-Claude, eine gewisse Sorte unter den Blois oder Blesoisweinen.

Saint-Cyre, ein rother Franzwein, der in Touraine gewonnen wird. Er geht nach Paris, Bourdeaux u. s. w.

Saint-Dizier, einer von den sogenannten Marneweinen in Champagne.

Saint-Dresery, ein rother Franzwein, der vornehmlich von Cette verladen wird. Man handelt ihn in Stückfässern von 45 Vierteln.

Sainte-Catherine, eine Art lothringer Spitzen, welche insonderheit nach Spanien ausgeführet werden. Siehe auch den Artikel: Pflaumen.

Sainte-Croix, s. Rauscherwein.

Sainte-Foy, eine Gattung weißer Bourdeauxerweine, welche unter dem Namen Vins de ville im Handel bekannter ist. Siehe Bourdeauxerweine.

Saint-Etienne, s. Burgunderwein.

Saint-Felix, eine Art Multon, die ihren Namen von dem Orte in Languedoc führt, wo sie in großer Menge verfertiget wird. Zu Usez ist der Hauptmarkt für diese Waare.

Saint-Genies, ein rother Franzwein, der von Cette zum Handel kommt. Man handelt solchen nach Trommel.

Saint-George, ein guter weißer auch rother Wein, der um Chinon in Touraine gewonnen, und besonders von Cette häufig nach Holland, Flandern u. s. w. verschifft wird. Man handelt ihn nach Stück von 45 Vierteln. Auch führen diesen Namen eine gewisse Gattung rouenscher Blancards und Leinen aus Bretagne.

Saint Gilles, ein rother Franzwein, den uns Cette liefert. Er

Er ist in Pieces von 45 Vierteln.

Saint James, eine Art französischer Leinen, die den Brétagnes ziemlich gleicht, und besonders nach Spanien ausgeführt wird.

Saint-Jean, eine Art grober Leinwand, die in Beaujolois gewebt wird. Sie ist aus Hanf, hält drey Viertel des Stabs und wird roh verhandelt. Man führt solche über Lyon und Ville franche meist nach Italien aus.

Saint-Julien, s. Pflaumen.

Saint-Julien-du-Sault, ein feiner Franzwein, der in Gatinois gewonnen, und ausgeführt wird.

Saint-Laurent, s. Muscat- und Provencerweine, wie auch Borderieweine.

Saint-Leger, s. Burgunderwein.

Sainte-Lucie, s. Seide und Lucienholz.

Saint-Macaire, eine Gattung unter den Bourdeauxerweinen.

Saint-Martial, ein sogenannter Quercywein, der von Montauban ausgeführt, und hier und dort für Pontac ausgegeben wird.

Saint-Martin, diesen Namen führt ein starker und lieblicher Wein aus Provence, der nach Italien geht, und auch einer von den Rhéweinen, die nach Holland verladen werden.

Saint-Maur, s. Rasch und Raz. Auch giebt man diesen Namen einer Gattung Pflaumen von vortreflicher Güte, die in Touraine gezeugt werden.

Saint-Nicolas, eine Art wollener Serschen, die zu Troyes und Suippes in Champagne gewebt werden. Man braucht sie besonders zu Montirungsstücken für die Truppen.

Saintonge, sind weiße auch rothe Sorten Franzweine, die in dieser Provinz gezeugt, und von Saintes, St. Jean d'Angely ꝛc. nach Hamburg, Bremen, Lübeck u. s. w. ausgeführt werden. Man handelt sie nach Bariques von 27 Veltes.

Saint Pardon, eine Sorte unter den Bourdeauxerweinen, die in kleinerer Jauge, nemlich in Oxhöft von 90 Pots zum Handel gebracht wird.

Saint Patrice, s. Comtatsche Weine.

Saint Paul des chateaux, ein vortreflicher Tischwein aus Dauphine.

Saint Perrey, eine Gattung der Vienneweine, welche über Cette zum Handel kommt.

Saint Pey-Langon, eine Gattung der weißen Bourdeauxerweine.

Saint Piat, eine Sorte Franzweins, die im Ländchen Chartres, in Orleanois, wächst, und ihrer Güte wegen gesucht ist.

Saint-Pourçain, ein guter Franzwein aus Bourbonnois.

Saint Rambert, sind rohe französische Leinen, die über Lyon und Marseille nach Spanien, Portugal und der barbarischen Küste ausgeführt werden.

Saint-Remi, s. Seide.

Saint-Satur, eine Gattung Franzwein, die man in Berry gewinnt. Sie ist dem Burgunder ziemlich gleich; versteht sich, den Mittelsorten dieses Gewächses.

Saint-Vincent, eine Sorte virginischen Tobacks in Karrotten, die besonders zu Dünkirchen häufig fabrizirt, und nach Holland, Italien und der Schweitz ausgeführt wird.

Saint-Vivant, einer von den sogenannten Vosneweinen in Bourgogne, die von Nuits kommen, s. Romanée, und Burgunderwein.

Saiten, Chordæ, sind bekanntlich Schnüre, welche aus den Gedärmen von allerhand Thieren gedreht werden, oder ein aus Messing und Stahl verfertigter Drath, so über die musikalischen Instrumente gezogen werden. Diejenigen, welche von Schaaf-, Ziegen- und Katzengedärmen gemacht sind, werden für die vorzüglichsten gehalten. Hingegen sind die, so von Kühen- und Ochsendärmen bereitet werden, gemeiniglich schlaff, lassen sich nicht sonderlich spannen und dauren nicht aus. Wolfssaiten sind wohl zähe, und halten auch, sie geben aber keinen recht hellen Klang. Man spinnt die Saiten klar oder auch grob, wie solche die Musiker zu den verschiedenen Tönen und Instrumenten brauchen. So hat man Diskantsaiten, Baßsaiten, Quinten, Quarten u. s. w. Insgemein haben sie eine gelbe Farbe, theils von dem Baumöle, womit sie eingeschmiert sind, theils von dem Schwefel, den man beym Abtrocknen gebraucht hat. Einige davon, besonders die Quinten, werden auch verschiedentlich gefärbt. Hernach schlägt man sie über eine besondere von Eisen gemachte Form, und windet sie in Büschel auf.

Die schön hellen und recht zähen Saiten sind die vorzüglichsten. Man verkauft solche in kleinen Büscheln, und rechnet gewöhnlich 50 Büschel auf einen Bund. Sind es Violinsaiten, so werden nur 30 Büschel auf den Bund gerechnet. Sechszehn Bund werden immer in ein Kästgen gepackt. Die Waare wird am häufigsten zu Rom, Neapel und Florenz verfertiget, doch macht man ihrer auch die Menge in Frankreich und Deutschland, insonderheit zu Toulouse,

louse, Lyon und Paris, bey uns in München, zu Callmünz im Herzogthum Pfalz-Neuburg u. s. w. Die von diesen beyden letztern Orten sind von vortreflicher Art, und machen die ausländischen entbehrlich.

Die römischen Saiten sind in Quinten und Sekunden sortirt, die Büschel achtmal zusammengelegt. Die zu Lauten und Zittern dienlichen sind in Bund von 60 Büscheln, die zu Violinen, Baßgeigen und Viola de gamba, nur halb so stark.

Die sogenannten corde da forrestieri, aus der Gegend um Rom, sind nur siebenmal zusammengelegt, übrigens aber jenen gleich.

Die französischen Saiten sind, wie die römischen, zusammengelegt und sortirt, aber stehen diesen in der Güte weit nach. Sie werden, damit sie sich besser halten, in geöltes Papier eingewickelt. Man unterscheidet sie durch Nummern, welche von 1 bis auf 50 steigen. Die Zahlen deuten die Anzahl der Darmfäden an, woraus die Saiten dieser Nummern zusammengedrehet sind. So ist z. E. Nr. 1 aus einem, Nr. 2 aus zweenen, Nr. 3 aus dreyen u. s. w. zusammengesetzt. Die feinsten sind sechszehnfach gesponnen.

Die Saiten von Lyon taugen nicht viel, am wenigsten die zu Quinten und Sekunden, denn sie lassen sich nicht so hoch spannnen, wie die italiänischen und languedocschen. Drathsaiten liefert Nürnberg, und zwar fast nach allen Gegenden von Europa. Auch macht man hier so gute Darmsaiten, daß sie den römischen ziemlich gleich kommen, und die französischen übertreffen. Auch die augsburger Violinsaiten sind gut.

Sakardanenholz, ein ausländisches Holz, braun von Farbe, mit schwarzen Streifen und von angenehmen Geruch, das die Holländer zum Handel bringen. Es wird zu Fächern verarbeitet.

Saki, eine Art Biers, so die Japaner von Reiß zubereiten. Es ist ziemlich klar und gleicht dem Weine, hat aber einen eigenen, sonderbaren Geschmack, welchen der, so nicht schon daran gewöhnt ist, eben nicht angenehm findet. Wenn dieses Getränke noch frisch ist, so sieht es mehr weiß aus, nachdem es aber in kleinen hölzernen Gefäßen gelegen hat, wird es braun. Es wird in allen Wirthshäusern des vorgedachten Landes verkauft, so wie der Wein auf den Kellern in Europa; es macht das Vergnügen der Einwohner bey den Gastmählern und in Erholungsstunden,

den, und wird von den Reichern bey der Mahlzeit selbst wie Wein gebraucht. Der Japaner trinkt es niemals kalt, sondern es wird in gewöhnlichen Theekesseln warm gemacht, in flache Theeschälchen von lackirtem Holze gegossen, und ganz warm getrunken, wovon man aber bald erhitzt und betrunken wird; der ganze Rausch verschwindet indessen doch nach einigen Minuten, und hinterläßt mehrentheils schwere Kopfschmerzen bey dem, der es nicht gewohnt ist.

Saki wird nach Batavia als eine Handelswaare geführt, und dort in Weingläsern vor der Mahlzeit getrunken, um den Appetit zu reitzen, wozu das weiße Saki, weil es nicht so herb schmeckt, dem andern vorgezogen wird.

Sal, s. Salz.

Salab, Saleb, Salep, Salabwurzel, eine morgenländische knollige, fast hornfeste Wurzel, die aus der Levante zum Handel gebracht wird. Der gewöhnlichen Gestalt und Größe nach vergleicht sie sich mit den Mandelkernen, ist aber bald halbrund und herzförmig, bald länglicht, etwas walzenförmig, weiß, graugelblich, gelbbräunlich, auch dunkler, stark getrocknet und schwer. Man findet Stücken darunter, welche, nach Art eines Gummi, beynahe halb durchsichtig, mit einigem Glanze, doch sämmtlich ohne Geruch und von schleimigem Geschmack sind. Diese Wurzel ist eigentlich eine Abänderung vom grossen Knabenkraute, Orchis mascula Rivini, oder der Stendelwurz, L. T. 2. S. 1233, Nr. 17, nicht aber, wie etliche sich vorstellen, eine getrocknete Frucht.

Die Handlung bringt sie uns bald in einzelnen Stükken, bald an Fäden gereihet, zu. Sie werden in der Medicin gebraucht. Die Türken und Araber nennen sie Alchaleb, Altraleb Chasi und Saleb.

Sal alcali minerale, s. Salze.

Sal ammoniacum, s. Salmiak.

Sal Anatron, s. Glasgalle.

Sal fossile, Sal gemmæ, s. Salz.

Sal Glauberi, Sal marinum, Sal Polychrestum, s. Salze.

Sal Nitri, s. Salpeter.

Sal Saturni, s. Bleyzucker.

Sal Tartari, s. Weinstein.

Salaisons, im französischen Handel allerhand Eßwaaren, die in Salz eingelegt sind, z. E. Häringe, Stockfisch und Labberdan, Sardellen, Pöckelfleisch, Thunfisch, Lachs u. s. w. Cherbourg in der Normandie ist dieser gesalzenen Waaren wegen weit und breit im Rufe. Aus diesem Hafen wird eine ungeheure Menge Speck, Ochsenfleisch, Schinken

ken u. dergl. zur Verproviantirung der Schiffe und nach den französischen Inseln ausgeführt; ein gleiches aus Morlaix in Bretagne. In England sind Corck, Dublin und Belfast in diesem Fache berühmt.

Salampours, eigentlich Salempurs, sind baumwollene Gewebe oder Cattune, die in verschiedenen Gegenden auf der coromandelschen Küste gewebt, und durch die Ostindier selbst, wie auch durch unsere europäischen Handelsgesellschaften in großer Menge ausgeführt werden. Es giebt rohe und gebleichte, gefärbte u. s. w. Die meisten Gewebe dieser Art liefert jetzt die holländische ostindische Gesellschaft zum Handel. Aber auch die englische, dänisch-asiatische, schwedische Kompagnie, und die Franzosen und Portugiesen bringen viel davon nach Europa. Wir wollen die hauptsächlichsten Sorten angeben, also zuerst die, welche die Holländer zu Markte bringen, nemlich: Salempuris Hougly, in dreyerley Sorten, welche insgesammt 2 und 1 Viertel Cobidos breit, und 37 lang sind. Diese gelten 8 und 1/2 bis 9 Gulden holländisch Bankgeld.

Salempuris Cassamabasaar, ebenfalls in dreyerley Sorten, und von Länge und Breite wie die vorhergenannten, 9 und 1/4 bis 10 Gulden.

Feine Salempuris Palicol, 1 Elle und 7 Sechszehntheile breit, und 21 bis 22 Ellen lang, 12 bis 13 Gulden.

Feine Salempuris Jagernapour, in Breite und Länge wie die vorgenannten, 11 und 7 Achtel, bis 12 Guld.

Feine Salempuris Nagapatnam, 2 und 1/4 Cobidos breit, und 32 lang, kosten gewöhnlich 9 bis 10 und 1/2 Gulden.

Salempuris Palicol von 18 Poenjams, 1 Elle und 7 Sechszehnthelle bis 6 Viertel breit, und 21 bis 22 Ellen lang, 10 bis 10 und 1/2 Gulden.

Salempuris Jagernapour, in Länge wie die vorige Sorte, und 1 und 1/2 Elle breit, 10 und 1/8 bis 10 und 1/2 Gulden.

Ordinaire Salempuris Palicol, 1 und 1/2 Elle breit, und 21 bis 22 Ellen lang, 6 und 3/4 bis 7 und 1/4 Gulden.

Ordinaire Salempuris Jagernapour, zu 7 und 3/8 bis 8 Gulden.

Dergleichen Salempuris Bimilipatnam, 8 bis 8 und 1/2 Gulden.

Dergleichen ordinaire Sadraspatnam, 7 Viertel breit, und 22 Ellen lang, 9 und 7/8 bis 11 Gulden im Preis.

Dergleichen von Portonovo, 2 und 1/4 Cobidos breit,

breit, und 32 lang, 8 und 7/8 bis 9 und 1/4 Gulden.

Dergleichen von Nagapatnam, 2 und 1/8 Cobidos breit, und so lang wie die vorgenannte Sorte, 8 bis 9 Gulden.

Rohe Salempuris Palicol, 2 und 1/4 Cobidos breit, und 32 lang, 7 bis 7 und 1/2 Gulden.

Rohe Salempuris Bimilipatnam, 1 und 1/2 Ellen breit, 21 und 1/2 bis 22 Ellen lang, 7 und 3/4 bis 8 Gulden.

Rohe Salempuris Nagapatnam, 2 und 1/8 Cobidos breit, und 32 lang, 8 bis 10 Gulden.

Dunkelblaue Salempuris Sadraspatnam, 1 und 1/2 Elle breit, 21 bis 22 Ellen lang, 11 bis 12 Gulden.

Dunkelblaue Salempuris Ponnicail, in Breite und Länge wie die vorgenannte Sorte, 10 und 3/8 bis 11 Gulden.

Dunkelblaue Salempuris Mannapaar, eben so breit und lang, 10 bis 11 Gulden.

Gemeine Salempuris Tutucoryn, 1 und 1/2 Ellen breit, 21 bis 22 Ellen lang, 8 und 5/8 bis 9 Gulden.

Dergleichen Ponnicail, in Breite und Länge so wie jene, 8 bis 8 und 3/4 Gulden.

Dergleichen Mannapaar, wie jene, Preis 8 und 5/8 bis 9 Gulden.

Gemeine Salempuris vom Cap-Comeryn, 7 und 3/4 bis 8 Gulden.

Rohe Salempuris Mannapaar, 1 und 1/2 Elle breit, und 22 lang, Preis 8 und 3/4 bis 9 Gulden.

Rohe Salempuris vom Cap-Comeryn, in Länge und Breite wie vorhergehende Sorte, zu 8 bis 9 Gulden, alles in Bankogelde.

Die dänisch-asiatische Gesellschaft bringt folgende Sorten zu Verkauf:

Weiße Salempuris, 1 und 1/2 Elle bis 1 Elle und 9 Sechszehntheile breit, 25 bis 26 kopenhagener Ellen lang.

Blaue Salempuris, 1 Elle und 7 Sechszehntheile bis 1 und 1/2 Elle breit, 24 bis 25 lang.

Blaue Salempuris, genannt van de Nord, 1 und 1/2 Elle bis 1 Elle und 9 Sechszehntheile breit, 23 bis 24 Ellen lang.

Blaue Salempuris von Coudelour, in Breite und Länge wie jene.

Dergleichen 1 Elle und 3/8 breit, und 20 bis 21 Ellen lang.

Die Franzosen liefern gebleichte Salempouris, Barempaat-salempouris von unterschiedlichen Sorten und Farben, blaue Salempouris u. dergl., die sie von Pondichery und Mazulipatnam einführen. Die weißen halten

ten 72 Cobidos, die färbigen nur 32.

Salat, Lactuca, ein bekanntes Küchengewächs, das allenthalben in Menge gezeugt und verbraucht wird. Es giebt dessen vielerley Arten, die wir hier nicht anführen mögen, weil sie nicht eigentlich in unsern Plan gehören. Der Saame vom Gartensalat wird auch zu medicinischer Absicht genutzt.

Salben, Unguenta, sind allerhand Heilmittel, die in den Apotheken zusammengesetzt, und äusserlich, zum Schmieren gewisser Theile des Körpers, gebraucht werden. Sie sind dicker, als ein Oel, aber fließender und weicher, als Pflaster. Sie werden insgemein aus Oel, Schmeer, Butter, Honig, allerley Kräuter- und Pflanzensäften, Schleim von Wurzeln, und von Pulvern, gemacht. Bisweilen nimmt man noch Wachs, Gummi und Harz dazu. Die Salben, welche in den Apotheken am gebräuchlichsten, sind: Unguentum Aegyptiacum, braune Reinigungssalbe; Unguentum alabastrinum, Alabastersalbe; Unguentum album camphoratum, Kampforsalbe; Unguentum album simplex, Kühlsalbe oder Bleyweißsalbe; Unguentum de Althæa, Altheensalbe; Unguentum anodynum, schmerzstillende Salbe; Unguentum Apostolorum, Wund- und Geschwürsalbe; Unguentum Armarium, Waffensalbe; Unguentum aureum, goldene Wundsalbe; Unguentum basilicum, Basiliensalbe; Unguentum citrinum, Zitronensalbe; Unguentum digestivum, Eyterung befördernde Salbe; Unguentum enulatum, Alantsalbe; Unguentum de Linaria, güldene Adersalbe; Unguentum de Minio, Miniumsalbe; Unguentum nervinum, nervenstärkende oder Gichtsalbe; Unguentum Nihili, Augen- oder Nichtssalbe; Unguentum pectorale, Brustsalbe; Unguentum pomatum, Pomadensalbe; Unguentum populeum, Pappelsalbe; Unguentum purgativum, Laxiersalbe; Unguentum rosatum, Rosensalbe; Unguentum vulnerarium, Wundsalbe.

Salbey, Salvey, lat. Salvia, ein Kraut mit einblätterichten irregulairen Blumen, die einen Bart und Helm haben, worauf vier bloße rundlichte Saamen folgen. Es giebt der Salbey verschiedene Arten, als die grosse Salbey, die Salbey mit rothen Blumen, die große Salbey mit weiß und grün gefleckten Blättern, die mit gelb und grün geflecktem Blatte, die vielfarbige Salbey, die breitblätterichte aus-

ausgekerbte Salbey, die nemliche mit scheckigem Blatte, die kleine edle Kreutzsalbey, die edle Salbey mit gestreiften Blättern, die Wermuthsalbey, und noch andere mehr. Die Blumen dieses Krautes werden, ihrer heilsamen Kräfte wegen, so wie die Blätter, vielfach in der Medicin gebraucht. Sie treiben den Harn, dienen dem Magen, dem Haupte, sind wider den Schwindel, wider das Zittern, den Krampf, den Husten, die Lungensucht und dergl., gut. Die Blätter werden in der Küche an verschiedenen Speisen gebraucht, und haben in der Medicin wider scorbutische Zufälle des Mundes, äusserlich angewandt, ihren Nuzzen. Salbeywein oder Bier wird wider die Wassersucht, wider viertägige Fieber und dergl. verschrieben. Man macht auch in Böhmen, besonders um Königsgrätz, Salbeykäse, die gesucht sind.

Die wilden Salbeyarten sind von keinem Nutzen in der Medicin.

Cretische Salbey, salvia baccifera, ist die, so auf den Inseln Cypern und Kandia häufig wächst; diese trägt Beeren ohngefähr wie Galläpfel, die man eingemacht zum Handel bringt. Man braucht sie zum Magenstärken.

Salblinge, sind köstliche Flußfische, die hier und dort in Deutschland, insonderheit in Steyermark, Oberkärnten, Niederösterreich und Tyrol, gefangen werden; man zählt solche unter die Edelfische, und sie gelten gemeiniglich noch einmal so viel, als Forellen.

Salerner Seide, s. Seide.

Salernes, ein sehr hochrother Wein in Provence, der um den Ort dieses Namens gewonnen, und nach Dauphine, der Obern-Provence, nach Piemont und weiter verfahren wird. Man handelt ihn auf der Stelle nach Coupes von siebenzig Pfund im Gewicht.

Salicors, Salicot und Salicotte, s. Soda.

Salignon, heißt man in Lothringen und Franche-Comte eine gewisse Sorte weisses Salz, die durchs Abdünsten über dem Feuer aus Quellsalzwasser zubereitet wird. Man bringt es hernach in runde Formen, gleich Käsen, und verhandelt es.

Salines, in Frankreich allerley gesalzene Fischwaaren.

Salix, s. Weyde.

Salmen, eine bekannte Gattung großer und schmackhafter Fische, aus dem Geschlecht der Lachse, die an den Küsten von England, Schottland und Irland, in Frankreich u. s. w. häufig gefangen wird. Man fängt sie

sie sowohl in der See, als auch in den Flüssen, und siehet welche z. E. in Forez und Auvergne, woraus einige schließen wollen, daß der Fisch in die Flüsse und Ströhme, bis an ihren Ursprung hinauf, tritt.

Das Weibchen vom Salmen heißt man in Frankreich Beccard, es ist darinne vom männlichen Salmen unterschieden, daß es einen längern und krummergebogenen Rüssel hat, den Körper mit braunen Flecken besetzt, die fast ins schwarze fallen, den Bauch viel platter, das Fleisch weniger roth von Farbe, dabey trockener und von minder delikatem Geschmack. Der Fisch laicht gewöhnlich im Oktober, November oder December. Diese Zeit über darf der Salmenfang nicht getrieben werden, theils weil man der Fortpflanzung dieser Fische keine Hinderniß in den Weg legen will, theils auch weil ihr Fleisch zu dieser Zeit nicht taugt.

Die Salmenfischerey wird gemeiniglich von Weihnachten an bis gegen Pfingsten getrieben. Es giebt aber doch Oerter und Gegenden, z. E. zu Chateaulin in Bretagne, die hiervon eine Ausnahme machen. In dem vorgenannten Orte setzt man den Fang der großen Fische vom Ende des Oktobers bis zu Ostern fort, und die kleinen Salmen vom Jahre, die man hier Guenies nennt, werden von Ostern bis Johannis gefischt.

Der Salmen giebt, wenn man ihn frisch genießt, eine vortreflich schmakhafte Speise, und an allen den Orten, wo der Fang reichlich zu seyn pflegt, salzt man ihn auch ein, und verfährt ihn.

An den englischen, schottischen und irländischen Küsten ist der Fang am stärksten. Der Fang wird gemeiniglich mit dem ersten Tage im Jahr angefangen, und bis zu Ende des Septembers fortgesetzt. Er geschieht in den Mündungen der Flüsse und nahe um diese herum an den Küsten. Da siehet man diese Fische in dichten Haufen, oft auch nur zu dreyen oder vieren beysammen aus der Ferne herankommen, und das süße Wasser suchen.

Die Fischerey wird auch höher hinauf in den Flüssen getrieben. Man fängt den Fisch entweder mit Netzen, oder durch Währe und Fallgatterwerk. An einigen Orten fängt man ihn auch beym Scheine angezündeter Fakkeln, oder des Strohfeuers, denn er geht gerne dem Licht nach.

Sobald man die Fische gefangen hat, werden sie ausgenommen, hierauf salzt man sie in großen Kufen ein, und

und läßt sie so im Salze ruhig bis in den Oktober oder November liegen; hernach nimmt man sie heraus, packt sie in sogenannte Gonnes von 400 bis 450 Pfund im Gewicht, oder in etwas kleinere, die Hambourgs oder Rambourgs genannt werden, und 300, auch wohl 350 Pfund, oder drey englische Centner wiegen.

In einem solchen Gebinde liegen 40 Stück große, oder 80 bis 90 kleine Salmen.

Die gesalzenen Salmen von Barwick, eine Stadt an den Gränzen von Schottland, werden am meisten geschätzt, indem sie am besten conditionirt und gut gepackt zu seyn pflegen. Hierauf folgen die von Aberdeen, und endlich die von Montrose, Spec und Bauf; diese hier sind die geringsten.

Auch Irland liefert diesen Artikel in großer Menge. Die Oerter, welche das meiste in diesem Lande zu Markte schicken, sind Coulraine, Londonderry, Dublin, Waterfort, Limmerik und Kinsale. Die Fische aus den beyden erstern Orten werden am meisten geachtet.

Die Salmen werden auch an der Küste von Newfoundland gefangen, eingesalzen und zum Handel gebracht.

Bey Einkauf muß man darauf sehen, daß die Waare frisch, die Gebinde wohl conditionirt und der Fisch gehörig mit Lacke versehen sey, denn sonst verliert er seine Farbe, und nimmt einen garstigen Geruch an.

Salmiak, sal ammoniacum, sal armoniacum, sal cyrenaicum, ein scharfes und flüchtiges Salz, dessen man zweyerley Arten hat. Die eine ist der natürliche Salmiak oder selbst gewachsene, sal ammoniacum nativum, welchen manchmal der Vesuv und Aetna in Italien auswerfen, oder der um Pozzuolo und Zolfatara im Neapolitanischen gegraben wird, der Kalmuckische an der Gränze von Siberien ꝛc. Die andere aber, der durch Kunst verfertigte, sal ammoniacum factitium. Die erstere ist selten, und kommt bey uns bloß in Kunst- und Naturaliensammlungen vor; die andere ist die, welche man im Handel siehet. Hier ist ohngefähr das Verfahren, wie man in Aegypten diese Waare häufig verfertiget. In einem Gewölbe mit parallelen Spalten hat man Recipienten, deren Hals nicht länger, als 2 Zoll ist, und etwa eben so viel im Durchmesser hält. Ehe man sie an Ort und Stelle bringt, überziehet man sie mit einer fetten Erde, womit auch alle Zwischenräume, die sich zwischen

schen ihnen befinden, verstopft werden. Der Kolben ist inwendig im Gewölbe, und ruhet auf einer niedrigen Mauer. Der Hals allein ist der Wirkung der freyen Luft ausgesetzt. Sie sind mit Ruß angefüllt, den man aus den Schornsteinen gemeiner Leute sammlet, und mit Mist von Thieren, der mit zerhacktem Strohe vermischt und hernach in der Sonne getrocknet worden. Das Feuer, so man unter demselben anzündet, wird mit demselben Stoff unterhalten. Man läßt es 3 Tage und 3 Nächte fortbrennen. Die Gefäße bleiben offen, und der Dampf, welcher aus dem erhitzten Ruß ausdampft, setzt sich unvermerkt um den Hals. Er verdickt sich da, wird kristallisirt, und zu einer glänzenden und festen, ohngefähr 2 Zoll dicken Masse. Wenn die Operation vollendet ist, so zerbricht man das Gefäß, wirft die Asche weg, und sammlet die Salmiakkuchen, so wie wir sie in Europa zu sehen bekommen; vorher aber sondert man von der untern Seite eine schwarze Rinde ab, die den gehörigen Grad der Vollkommenheit nicht erlangt hat. Aegypten liefert von dieser Waare jährlich einige 1000 Centner zum Handel. Die obige Beschreibung, die uns Hr. Savary in seinem Werk über das alte und neuere Aegypten, mittheilt, trift mit der überein, die der P. Sicard im Journal de Trévoux, schon im November 1717 einrücken ließ, so wie sie auch den Nachrichten nicht widerspricht, die Hasselquist geliefert hat.

Herbelot sagt in seiner Bibliotheque orientale, daß im kleinen Lande Butan, in Asien, in einer gewissen Berghöle, ächter Salmiak gewonnen und von da zum Handel gebracht werde.

Man verfertiget diesen Artikel auch zu Gaza, Damiette, und in noch entlegnern Weltgegenden, in beträchtlicher Menge durch den Weg der Sublimation, und verfährt ihn weit und breit. Er ist derb und schwer, auch rußiggrau und unrein, wird aber durch wiederholtes Sublimiren gereiniget, sehr fein und weiß gemacht.

Wir bekommen den Salmiak über Venedig, Livorno, Marseille, London und Amsterdam zum Handel, und zwar in zweyerley Form, entweder in runden sechs bis acht zölligen, schweren, unreinen, schwarzen, rußigen Scheiben oder Kuchen, welche halb durchsichtig, krystallinisch, oberwärts erhaben, unterwärts hingegen ausgehöhlet sind, oder in glockenförmigen Stücken, die auch von aussen weiß aussehen.

Der levantische und venezianische Salmiak hat die erstere Gestalt, der englische oder schottische aber die andere. Man schätzt aber im Handel jene höher, als diese.

Beyde bestehen aus langen dünnen, in ästigen Strahlen zusammengesetzten Krystallen, die einen scharfen, reitzenden, urinösen und widrigen Geschmack haben. Der beste ist der, so schön trocken, auswendig so wenig schwarz als möglich, mitten und inwendig aber klar und recht weiß aussiehet. Aechter Salmiak muß sich vollkommen, ohne etwas von einem fremden Salze zurückzulassen, aufsublimiren. Durch fixes Alkali muß sich eine gehörige Menge flüchtiges Alkali davon abscheiden lassen. Auch muß derselbe mit Salpetersäure ein Königswasser darstellen u. s. w.

Zu Braunschweig verfertigen die Gebrüder Gravenhorst Salmiak, der so wie der englische gebraucht werden kann. Man sagt, daß Menschenharn den flüchtigen Bestandtheil dieser Sorte hergebe.

Auch zu Magdeburg und zu Niederrad bei Frankfurt am Mayn ist vor einigen Jahren eine solche Fabrik angelegt worden.

Aber bey Bremen macht man welchen, der ein dunkles, unreines Ansehn, und einen üblen Geruch hat. Er ist zwar wohlfeil, taugt aber nur wenig. Sein Hauptbestandtheil soll lebendiger Kalk seyn, so daß man ihn bloß in den Tobacksfabriken brauchen kann.

Frankreich hat zu Draveil in Brie eine Salmiakfabrik, deren Waaren aber noch nicht auf die deutschen Märkte kommt.

Die österreichischen Niederlande haben ein solches Werk bey Genape, eine Meile von Mons. Dieses liefert silberweißen Salmiak, dem ägyptischen gleich, und zu billigem Preise.

Der Salmiak wird häufig von Goldschmieden, Metallarbeitern, Färbern, Rothgießern, Farbenkünstlern, Schnupftobak-Fabrikanten, Scheidekünstlern, Nadlern, Apothekern, Pferdeärzten u. a. m. verbraucht.

In der Medicin macht man daraus eine Menge zusammengesetzter Arzneymittel. Seine Kräfte und Eigenschaften setzen ihn bey der Anwendung in medicinischer Absicht, über die meisten Mittelsalzarten sehr weit hinaus. Der gereinigte Salmiak, und besonders die sogenannten flores simplices leisten den Aerzten wichtige Dienste, wo die Rede von Verdünnung der Blutmasse und Säfte, von Eröfnung der Stockungen u. dergl. seyn mag. Auch besitzt er

eine schweißtreibende Kraft u. s. w.

In Frankreich und auch hier und dort in Deutschland, wird aus diesem Artikel das berühmte Eau de Luce verfertiget, welches in Ohnmachten, histerischen und dergleichen Zufällen mehr, vortrefliche Wirkung äußert. Man bringt dieses insonderheit von Paris und Montpellier in kleinen plattseitigen geschliffenen Krystallflakons. Es wird bey Dutzend Fläschgen gehandelt.

Der rohe Salmiak wird fäßer- und kistenweise zum Handel gebracht. Der über Smyrna heraus kommt, ist in Kisten von 130 Okas. Man handelt ihn zu Marseille bey 100 Pfunden, mit 10 auch wohl 12 Procent disconto. Zu London nach Centnern zu so und so vielen Pfund Sterl. Zu Livorno bey 100 Pfunden zu 32 Pezze w. o. m., und allenthalben werden die Gebinde und Kisten tharirt.

In Recepten führt der Salmiak dieses Zeichen:



Salmo, s. Lachs.

Salonichische Baumwolle, s. Baumwolle.

Salonichischer Toback, s. Toback.

Salpeter, Nitrum, sal Petræ, ein aus saurem, feuerbeständigem und flüchtigem Laugensalze zusammengesetztes Mittelsalz, das in sechseckigen Nadeln oder Krystallen anschießt, und gesammelt wird. Der beste und meiste Salpeter wird aus Ostindien, besonders aus Bengalen, Siam, Pegu und Patna, zum Handel gebracht. Man zieht ihn da aus einer thonartigen Erde von verschiedenen Farben. Die Einwohner graben, um solchen zu läutern, Gruben in den Erdboden, schütten die Salpetererde hinein, feuchten sie mit Wasser an, und machen sie so zu einem flüßigen Brey. So bald das Wasser nun die salzigen Theile in sich gezogen hat, schütten sie die Flüßigkeit in andere kleinere Gruben. Nach dieser zweyten Reinigung nimmt man wieder das klare Flüßige ab, kocht es in großen Kesseln, schäumt gehörig ab, und läßt nach einigen Stunden das flüßige Wesen anschießen. Die holländischen, englischen und dänischen asiatischen Kompagnien sind es, die diese Waare aus Ostindien zuführen. Man rechnet, daß jährlich nicht weniger, als 10 Millionen Pfunde nach Europa gebracht werden.

Auf den ostindischen folgt der rußische, ungarische und pol-

polnische Salpeter. Rußland liefert viel Salpeter, der besonders in den Gegenden am Wolgastrohm gezeugt wird. Hier gewinnet man nicht nur allen Salpeter, den die einländischen Pulvermühlen bedürfen, sondern es werden auch einige 100 Centner ausgeführt. Der polnische Salpeter geht über Brody, Tarnepol u. s. w. besonders nach Breslau, Frankfurt, Leipzig. Er ist sehr unrein, und muß mehrmalen geläutert werden, ehe man ihn recht brauchen kann. Ungarn hat eine Menge Siedereyen bey Komorn, Neusiedel, Tyrnau, Malachowa, Bartfeld, Neusohl und anderwärts mehr.

In Deutschland und Frankreich wird fast in allen Provinzen, hier mehr, dort weniger, Salpeter gewonnen. Doch nirgends in solchem Ueberflusse, daß man auch noch welchen den Fremden überlassen könnte. Was nun die dasige Zubereitung anbelangt, so überläßt man es der Natur, die geschickte Vereinigung des Säuren- und Laugensalzes zu bewirken. Nur kommt man hier und dort mit Auflockern der Erde, mit Salpeterwänden und sogenannten Wachswerken zu Hülfe. Am Ende muß man überall den Salpeter auslaugen, die Lauge einsieden und den Salpeter anschießen lassen und läutern. Die zusammengebrachte Salpetererde bringt der Salpetersieder in große hölzerne Gefäße mit doppeltem Boden, begießt die darinne niedergestoßene Erde mit Wasser, zapft nach zwölf oder mehr Stunden die Lauge ab, untersucht solche nach dem bloßen Geschmack, oder mit der Salzwaage, oder auch durchs Verdünsten, und wenn sie ihm nicht siedenswehrt vorkommt, schüttet er diese Lauge so oft auf neue Erde, bis er die verlangte Eigenschaft bemerkt. Manche Salpetersieder vermischen überdem die zum Ablaugen bestimmte Erde mit Holzasche, lebendigem Kalk u. dergl., und sieden hernach die durch vorgedachte Alkalina filtrirte Lauge noch einmal ein. Das Sieden geschiehet in eingemauerten eisernen oder kupfernen Kesseln. Der Arbeiter nimmt die Unreinigkeiten, welche sich oben aufsetzen, mit dem Schaumlöffel ab. Sodann läßt er das Feuer ausgehen, und wartet es ab, bis die Unreinigkeiten sich auf den Boden legen. Die klare Lauge schüttet man in reine Gefäße, säubert den Kessel, füllt ihn aufs neue mit der gereinigten Lauge, giebt wieder Feuer darunter, und siedet zwanzig Stunden, auch wohl länger. Man

schäumt fleißig ab, doch ohne rohe Lauge hinzuzugiessen, und wenn auf solche Art die Lauge ohngefähr um den vierten Theil abgedunstet ist, vermuthet man, daß solche gar sey. Diesen garen Sud läßt man nun erkalten, vertheilt das Flüßige in flache hölzerne Geschirre, und setzt solches an kühle Oerter zum Anschiessen. In höchstens ein paar Tagen ist der in der Auflösung befindliche Salpeter an den Wänden der Gefäße angeschossen. In der Mitte aber befindet sich das Phlegma, oder die Mutterlauge, welche man wieder auf neue Salpetererde bringt, die Krystallen aber aufhebt.

Der rohe Salpeter muß von allen fremdartigen Theilen gereiniget, und zu allerhand Bereitungen, die eine gewisse Genauigkeit fodern, mehr als einmal geläutert werden. Die gewöhnlichen Salpetersieder läutern nur einmal, weil es ihnen um die Vollkommenheit ihrer Waare nicht zu thun ist. Sie schütten den rohen Salpeter in einen verhältnißmäßigen großen kupfernen Kessel, laßen ihn in reinem Wasser auflösen, machen Feuer darunter, und lassen die Auflösung langsam in Sud kommen. Sie schöpfen den Schaum, der sich ansetzt, ab, und tröpfeln Eßig oder aufgelöseten Alaun in den Kessel, um dadurch schönere und reinere Krystallen zu erhalten. Wenn die Reinigung vollbracht ist, wird der Kessel abgehoben, in Sand gesetzt, zugedeckt und der harte Salpeterkuchen, so sich gebildet hat, herausgenommen. Der Klumpen, welcher nun der Salpeterstock heißt, wird auf trockene mit einem leinenen Tuche bedeckte Asche gesetzt, um vollends alle noch übrige Feuchtigkeit zu verlieren. Ist das geschehen, so hat man ihn zur Kaufmannswaare gemacht. Die Güte, Reinigkeit und Vollkommenheit dieses Artikels erkennet man theils an den langen, hellen und recht durchsichtigen Krystallen, theils am leichten Schmelzen sowohl im Feuer, als auch im Wasser, theils auch an einer kältenden Wirkung auf der Zunge; nicht minder am geschwinden Wegbrennen, wenn man den Salpeter auf glühende Kohlen wirft u. s. w. Aber wenn er im Feuer prasselnd um sich sprützt, so ists ein Zeichen, daß er noch mit Kochsalz vermischt sey; so wie ein starkes Aufblühen beym Schmelzen anzeiget, daß ein Zusatz von Alaun darunter stecke.

Der Salpeter ist übrigens nach der heutigen Staats- und Kriegsverfassung ein

höchst wichtiger und gangbarer Artikel, indem er eins der wesentlichsten Materiale zur Bereitung des Schießpulvers ausmacht. Die Scheidekünstler brauchen ihn zur Bereitung des Scheidewassers, die Feuerwerker zu Kunstfeuern u. s. w.

In der Medicin wird er ebenfalls stark gebraucht. Die Apotheker und Laboranten machen daraus eine Anzahl Präparate, als Nitrum depuratum, geläuterten Salpeter; Nitrum fixum und Liquor nitri fixi, Nitrum fulminans, platzenden Salpeter; Nitrum regeneratum, wiedererzeugten Salpeter; Nitrum tabulatum oder lapides Prunellæ, in Tafeln geformten Salpeter; Spiritus Nitri, Salzgeist; Spiritus Nitri dulcis, versüßten Salpetergeist; Aquafort, u. dgl.

Mit Salpetersäure, zum Gebrauch der Bergwerke u. dgl., wird von Kremnitz und Bernstein in Ungarn ein ansehnlicher Handel nach auswärts getrieben.

Der Salpeter wird von den Aerzten, Scheidekünstlern, Apothekern und Laboranten durch dieses Zeichen

 angedeutet.

Beym französischen Handel hat der Salpeter noch unterschiedliche Beynamen. Man heißt da Salpêtre de glace, den schönsten, der zu Stück-Pulver verarbeitet wird; Salpêtre en roche, ist vollkommen geläuterter, der mehr als einmal raffinirt worden und zum Büchsenpulver dient; Salpêtre de houssage, Salpêtre de terre, Salpêtre commun, Salpêtre de la premiere eau, sind alle nur ordinaire und noch ziemlich unreine Sorten.

Der rohe polnische, russische u. dgl. Salpeter wird gewöhnlich mit 7 Procent Thara gehandelt. Zu Amsterdam tharirt man die Gebinde, und giebt 1 Procent Gutgewicht.

Salsaparilla, s. Sassaparilla.

Salz, latein. Sal, ist eine im Wasser auflösliche Erde, die auch dem Wasser seine Durchsichtigkeit, nachdem sie darinne zergangen ist, nicht benimmt. Die Salze geben allen Speisen und Getränken ihren Geschmack, werden zu Arzneyen, Farben, zum Schießpulver, zum Einsalzen und zur Conservirung des Fleisches, der Fische, der Butter, der Häute und andrer Dinge, so wie fast bey allen Künsten gebraucht. Die Salze sind entweder natürlich, oder durch Kunst zusammengesetzt. Das Salz, dessen wir uns bey Zurichtung der Speisen bedienen, bestehet aus einer Vermischung des Sauren und Alkalischen. Man hat dessen

dreyerley Arten. Es wird entweder in Gestalt eines halbdurchsichtigen Steins in den Eingeweiden der Erde gefunden, oder aus eingesottenem Meerwasser zubereitet; oder auch aus Salzquellen, die man ausschöpft, gehörig gesotten. Das Steinsalz, welches in manchen Gebürgen, z. E. in Polen, Ungarn, der Moldau, in Katalonien u. s. w. gefunden wird, kann gutentheils, so wie es aus dem Schooße derErde kommt,genutzt werden; anderes aber, das mit vielen fremdenTheilen verunreiniget ist, wird mitLehm vermischt, in besondern Gruben aufgelößt, und hierauf die klare Salzauflösung nach Gebäuden hingeleitet, wo es gehörig eingekocht und krystallisirt wird.

Was das Meersalz anbetrift, so ist dessen Gewinnung allenthalben keinen Schwierigkeiten unterworfen. Das Verfahren ist leicht. Man verfertiget dieses Salz aus dem verdickten Meerwasser. Dasjenige, welches bloß in der Sonne verdunstet ist, und dadurch seine Konsistenz erhalten hat, wird graues oder Boysalz genannt, das aber, welches gesotten worden, heißt weißes Salz. Der Name Boysalz kommt von Bay, Meerbusen, her.

Man verfertiget dieses entweder auf die eine oder auf die andere Art, nachdem die Lage der Küste, wo es zubereitet werden soll, sich dazu schickt. Ist diese in Dünen erhoben, so wird das Salz über dem Feuer in bleyernen oder kupfernen Kesseln und Pfannen zubereitet. Sind hingegen die Meerufer platt und niedrig, und der Boden ein wenig mit Thonerde vermischt, so krystallisirt sich das Salz durch bloße Wirkung der Sonnenhitze.

Die französischen Küsten, wo die größte Menge des durch die Sonne krystallisirten Meersalzes gewonnen wird, sind die von Bretagne, Saintonge und Aunis. In diesen beyden letzteren sind Brouage, Maran und Isle de Rhe, so wie in Bretagne, die Bay von Bourgneuf, Gucrande und Croisic die Oerter, wo man es am häufigsten einsammlet.

Von dem durch Hülfe des Feuers zubereiteten wird das meiste auf der Küste der Normandie gemacht. Die Bay von Bourgneuf, welche die Inseln Boin uud Noirmoutiers, auf welcher Beauvoir sur mer, Machecou und Barredemont liegen, in sich schließt, ist etwa 12 französische Meilen weit, und enthält gegen 20000 sogenannte Salines, jedwede von 50 Aires oder Eillettes, es sind kleine

ne abgetheilte Räume, die jährlich etwa 700 Pfund Salz geben, so, daß man die ganze Menge auf 36000 Muids anschlagen kann. Bourgneuf selbst liegt in Retz, 8 Meilen von Nantes.

Die Aires von Croisic und Guerande sind viermal grösser, als die zu Bourgneuf, und jedwede liefert des Jahrs ein Muid Salz. Man rechnet die Sammlung in diesen Gegenden auf 40000 Muids. Die Art, wie man das graue Salz gewinnet, ist wie hier nachfolgt: Man heißt da Marais salans, Salzteiche, niedrigliegende Gründe, auf die bey der Fluth das Meerwasser geleitet werden kann, das man hernach durch Hülfe der Schleusen zurückhält. Der Boden wird vorher fein eben gemacht und fest geschlagen, hernach theilt man ihn in kleine viereckige Behälter ab, die von verschiedener Größe sind, und durch kleine 13 bis 14 Zoll dicke Dämme von einander abgesondert sind. In dieser Art Bassins, von welcher man die grössern Parcs und Parquets, die kleinsten aber Aires und Eillets nennt, läßt man, wenn die Jahrszeit da ist, das Meerwasser ein, woraus das Salz entstehen soll.

Die dazu schicklichste Zeit ist von der Mitte des Maymonats bis zu Ende des Augusts, denn dann sind die Tage lang, und die Kraft der Sonne am höchsten, folglich krystallisirt sich das Salz am besten und geschwindesten.

Wenn man das Meerwasser einlassen will, läßt man vorher das süße Wasser ab, das sich den Winter über da eingefunden haben mag, und reiniget so viel möglich den Grund der Behälter. Hernach läßt man das Meerwasser etwa 6 Zoll hoch ein, nachdem man es vorher in großen Behältern, die ausserhalb der Salinen angelegt sind, sich setzen und 2 oder 3 Tage lang erwärmen lassen, so, daß es ganz lau wird. Wenn eine hinlängliche Menge Wasser eingelassen ist, so macht man die Schleusen zu, und überläßt der Sonne und den Winden die Vollendung des Werkes.

Die Oberfläche des eingelassenen Seewassers wird nun von den Strahlen der Sonne mächtig angegriffen, und verdickt sich allmählig, hernach setzt sich eine dünne Kruste an, die immer zunimmt, bis zuletzt eine völlige Salzmasse da ist. Vorher ist gemeiniglich das Wasser in den Behältern so heiß, daß einer die Hand sich verbrennen würde, wenn er damit hineinführe.

Wenn das Salz durch diese natürliche Koktur ge-

gan-

gangen, und zur festen Masse geworden ist, dann zerschlägt man es mit einer Art Rechen oder Harken, wodurch die Stücke unter Wasser sinken; aber man hebt sie gleich wieder mit eben den Werkzeugen heraus, und legt sie in kleinen Haufen am Rande der Behälter zum völligen Abtrocknen hin. Ist das geschehen, so thürmt man sie in noch größern und dickern Schobern, die einige 1000 Centner enthalten mögen, aufs neue auf, und bedeckt diese mit Stroh oder Matten, damit der Regen ihnen keinen Schaden thun kann. Diese Salzhaufen heißt man in Poitou des Vaches.

In 8, 10 höchstens 14 Tagen, nachdem sich jenes Salz vollkommen krystallisirt hat, öffnet man von neuem dem Fluthwasser den Eingang in die Behälter, und fährt mit den Arbeiten so lange fort, bis die Jahrszeit dazu nicht mehr tauglich ist.

Wenn während des Einlassens, oder kurz nachher, starker Regen fällt, so wird die Arbeit dadurch vereitelt, weil sich dann das Regenwasser mit dem eingelassenen Seewasser vermischt, und an keine Krystallisirung mehr zu denken ist. Ist dies nun der Fall, so bleibt weiter kein andrer Weg übrig, als daß man neues Wasser aus dem Meere herzuschaffen muß, denn das Werk läßt sich schlechterdings nicht ohne schön Wetter und heißen Sonnenschein zu Stande bringen. Die Verfertigung geschiehet am schnellsten bey Nord- oder Nordostwinde.

In Languedoc wird Boysalz zu Mardirac und Sigean verfertiget. Von hieraus werden Roussillon, Auvergne, Bourgogne, Lyonois und Savoyen mit Salz versorgt. Das hiesige Salz muß wenigstens ein Jahr über in den Magazinen gelegen haben, ehe es zum Einsalzen des Fleisches und der Fische gebraucht werden kann. Dies Salz ist von Natur grau, allein man läutert es auch, und macht weisses daraus, vornehmlich in Flandern. In dieser Provinz raffinirt man die rohe Waare in großen viereckigen 12 bis 15 Fuß langen und 1 Fuß tiefen Pfannen oder Kesseln, die Payelles genannt werden. Es wird viel davon zu Ypern, Duinkirchen und Merville verfertiget. Die Handgriffe, die man dabey anwendet, benehmen nicht nur dem Salze seine Schärfe, sondern geben ihm auch die schönste und dauerhafteste Weiße.

Das weiße Salz, so in der Normandie gemacht wird, ist kein raffinirtes

graues Salz, wie die vorhergenannte Sorte, sondern hat schon diese Farbe, wenn es aus den bleyernen Sudkesseln herauskommt.

Wenn die Salzbereiter dieses verfertigen wollen, sammlen sie an dem Ufer der See, einen thonartigen Sand, den das Meerwasser zur Fluthzeit 7 oder 8 Tage lang angesetzt hat. Man trägt diesen in dazu vorbereitete Gräben, die auf dem Grunde mit Stroh belegt sind. Da sickert nun das Wasser allmählig heraus, und wird in untergesetzte Gefäße gesammlet. Aus diesem Wasser aber bereiten die Leute ihr Salz.

Sie gebrauchen dazu irdene Oefen, die Pfannen oder Kessel aber sind von Bley, und man nennt sie Plombs. Ein jeder solcher Ofen hitzt 4 Pfannen, welche insgemein von viereckiger Gestalt, etwa 3 Fuß lang, 2 Fuß breit und 5 oder 7 Zoll tief zu seyn pflegen. In den Gegenden, wo das Holz reichlich vorhanden ist, unterhält man das Feuer in den Oefen dieser Salzsiedereyen mit Brennholze; da hingegen, wo es schon knapp ist, brennt man stachlichten Ginster u. dergl.

Wenn das Wasser in den Pfannen siedet, wirft es oben vielen Schaum, den man von Zeit zu Zeit abnimmt, und in dem Maaße, wie dies nachläßt, gießt man noch mehr Wasser zu, und fährt fort, abzuschäumen. Wenn es sich merklich verdickt hat, dann rührt man, ohne Aufhören, mit einem Stabe um, der an dem einen Ende zurückgebogen ist, und Cuillere heißt, wenn nun der Brey eine gewisse Dicke erlangt hat, nimmt man ihn vom Feuer ab, und schreitet zum Reinigen.

Die sogenannte Reinigung bestehet darinne, daß man es in große weidene Körbe schüttet, wo es die übrige Feuchtigkeit absetzt, und vollends trocknet. Hierauf legt man es in Schober übereinander, und trägt es nach einiger Zeit in die Vorrathshäuser.

Die Oerter in Normandie, wo weißes Salz zubereitet wird, sind Maree, Vains, Genets, Leval saint Paer, Sceaux, Courtils und Huines in der Election von Avranches; Creances und Brucqueville, in der von Coutances; Lessay, Saint Germain sur Ee, und Montmartin in der Election von Carentan; Portbail, Gouay, Catteret, Rideauville, Saint Vaast und Quineville in der von Valogne; Issigny und Neuilly in der von Bayeux, die Salzteiche von St. Arnould, St. Pierre, St. Thomas de Touques,

und

und Trouville in der Election von Pont-l'Eveque.

Von französischem Salze wird eine ausserordentliche Menge an die Ausländer abgesetzt. Die Engländer, Holländer, Schweden, Dänen und Hanseestädte, führen viele hundert Schiffsladungen weg.

Das Salz von Guerande ist das weißeste, leichteste und beste unter den Seesalzarten, die Frankreich liefert; die Bewohner der englischen, irländischen und spanischen Küsten ziehen es jeder andern vor. Indessen gebraucht man doch in Frankreich selbst, wie auch an den Küsten der Ostsee am stärksten das von Bourgneuf, ob es gleich grauer, als das erstere aussieht. Man hält es zum Fleischeinsalzen für besser, und verschifft es auch in großer Menge nach Zeeland und Flandern für die dasigen Salzraffinerien.

Boysalz ist schärfer, stärker und vorzüglicher zum Einpöckeln, als Solensalz, daher es selbst an die Oerter, wo eine starke Schiffahrt getrieben wird, und es an andern Salze nicht fehlt, hingehet.

In nördlichen Ländern wird auch Meerwasser, wie Sole, gradirt, oder wo Feuerung überflüßig da ist, ohne Gradirung versotten. Das Salz vom ersten Sude, welches gemeiniglich noch unrein zu seyn pflegt, zumal, wenn es nicht abgeschäumt worden, wird noch einmal in gradirter Sole aufgelößt, und abermals eingekocht. Dergleichen Kothen sind verschiedene in England und Schottland. Hieher gehört auch das Salzwerk Wallöe in Norwegen, eine halbe Meile von der Stadt Tönsberg. Dieses giebt jährlich gegen 20000 Tonnen; jede von 6 und 3/4 Kubikschuhen.

Bey uns in Deutschland bedienet man sich am mehresten des Quell- und Brunnensalzes, von welchem viele Provinzen einen Ueberfluß haben. Es ist unter den Salzarten die reinste, aber auch zugleich die schwächste. Sie wird auf eine eben so einfache Art gewonnen, als zugut gemacht. Das aus salzigen Quellen geschöpfte Wasser heißt man die Sole, und die Prüfung dieser letztern ist bey der Anlegung der Salzwerke der erste und vornehmste Gegenstand. Um die Kosten des Brandes zu ersparen, und doch gleichwohl eine schwache Sole zu verstärken, hat man gewisse Anstalten ersonnen, die Gradirwerke genannt werden. Ausser diesen hat man auch noch die Siedhäuser, wo die veredelte Sole gesotten und getrocknet wird. In jedem

Siedhause sind gemeiniglich 2 Pfannen von gar verschiedener Größe, meistentheils aus starkem Eisenblech, manchmal auch von Bley gemacht. Die für des Siedens wehrtgeschätzte Sole wird vermittelst einer Röhre in die Pfanne geleitet, und darunter Feuer gemacht, oder in der Sprache der Arbeiter, der Heerd gestellt; das Feuer muß gradweise zunehmen, und so lange in gehöriger Stärke unterhalten werden, bis der Sud gar ist, das ist, bis sich auf der Oberfläche Salzkörner zu bilden anfangen. Während dem Kochen setzt sich ein schleimiger Schaum auf der Oberfläche an, den man fleißig abnimmt, und so bald der Sud gar ist, werden alle Oefnungen vom Heerde 2c. zugemacht, damit die Sole bey mäßiger Hitze sich körnen könne. Man faßt hernach das Salz in Körbe, und setzt es zum Trocknen auf. Weil aber doch noch allemal ein Rest in der Pfanne bleibt, den man die Mutter oder Bittersole nennt, so wird dieser ausgeschöpft, und in die Bitterkasten gebracht, worinne sich mit der Zeit ein Salz ansetzt, welches unter dem Namen des Bitter- oder Viehsalzes bekannt ist.

Unter den Ländern, welche Boysalz zum Handel liefern, sind auch noch zu bemerken: Spanien, Portugal, Sicilien, Sardinien, und mehrere Gegenden in Frankreich, die wir oben noch nicht angeführt haben.

Zu Tremblade, ein Flekken in Saintonge am Fluß Seudres, wird eine erstaunliche Menge dieses Produktes gewonnen, und fast in alle Gegenden von Europa verschifft. Das Salz von Seudres übertrift an Güte nicht nur das spanische und portugisische, sondern auch alle übrigen französischen Sorten. Man nennt da Sel rouge oder Sel de chaudiere, dasjenige, so in Kesseln oder Pfannen gesotten worden. Diese Gattung wird besonders an die französischen Salzpächter überlassen, zum Theil auch nach verschiedenen Häfen im Kanale und in den Niederlanden abgesetzt. Sie ist die wohlfeilste unter den hiesigen Salzsorten. Das weiße Salz, sel blanc, welches zu Charente, Bourdeaux, Marans u.s.w. geläutert worden, geht vorzüglich nach Bayonne, den Häfen an der Ostsee, nach Schweden, Dännemark und andern Gegenden im Norden.

Limansalz ist eine Art weißes Boysalz, welche ebenfalls nach den vorgedachten Ländern verladen wird, aber 10 oder 12 Procent

cent theurer gilt, als Kesselsalz.

Grünsalz, sel verd, wird vornemlich bey den Fischereyen, und zum Einsalzen verschiedener Artikel angewandt. Die Salzsorten aus Saintonge und von Seudres werden von den Holländern mehr geschätzt, als die von Oleron und Mornac, denn sie sind schwerer, und geben im Auslande mehr aus, als die letzteren.

Ein Cent. Salz zu Seudres hat 28 Muids vom nemlichen Gehalt, wie zu Brouage, oder 12 und 1/2 pariser Muids. Die Muids hält 24 Boisseaux, und jedweder Boisseau ist gegen 80 Pfund Marcgewicht schwer. Dasselbe Maaß ist auch zu Olonne in Nieder-Poitou gebräuchlich. Von hier geht viel Salz nach Bayonne und Bourdeaux.

Brouage, ein bekannter Seeort in Saintonge, ist auf allen Seiten von Salzteichen und Seen eingeschlossen; es wird hier eine solche Menge Salz gewonnen, daß ganz Frankreich damit versorgt werden könnte. Ein Theil davon wird an die Pächter, bey weitem aber der beträchtlichste an Ausländer abgesetzt. Es kommen von allen Nationen Schiffe hieher, die diese Waare einladen.

Rochelle verschifft sehr viel Salz, insonderheit nach Holland. Man handelt hier diesen Artikel nach Cent. von 28 Muids, die gegen 50 Milliers halten sollen.

So auch Marennes in Saintonge, das nur durch den Fluß Seudres von Tremblade getrennt ist. Ein hiesiger Cent. giebt 336 pariser Setiers, oder

330 Conques zu Bayonne, oder

42 Pipen zu Bourdeaux, oder

19 Tonneaux zu Saint Malo, oder

168 Rasieres zu Duinkirchen.

In Portugal wird das meiste Salz um Setubal gewonnen. Dieser Ort schickt jährlich ein paar 100 Schiffe mit Salz weg. Lissabon und Faro nicht viel weniger. Das portugisische Salz geht besonders nach Holland, nach dem Norden unsers Welttheils und nach Nordamerika. Es ist zum Einsalzen sehr vorzüglich. Hier und dort vermischt man es mit Französischem, um seine Schärfe zu mildern.

Das spanische Salz würde ohne Zweifel häufigern Absatz finden, wenn die Regierung die Ausfuhrgefälle von demselben heruntersezzen wollte. Aus dieser Ursache geben jetzt gar oft die Ausländer dem portugisischen und sicilianischen den Vor-

Vorzug. Die größte Menge an Meersalz wird hier in diesem Staate am See Mata in Valencia, in der Bay von Cadix, und auf Jvica gezeugt. Am erstern krystallisirt sich das Salz durch die Sonnenhitze in solcher Menge, daß in manchen Jahren 100,000 Tonnen ausgeführt werden können. Man verschifft es größtentheils nach Holland und Newfounland, und zwar entweder von Alikante oder von Guardamar aus.

Die Salzwerke in der Bay von Cadix erstrecken sich von Puntales bis nach Porto de Santa Maria hin. Hier ist die Weise, wie man da das Salz gewinnt: Man leitet erstlich durch Hülfe einer Schleuse das Meerwasser in einen Bezirk Landes, der von gleich tief gegrabenen Kanälen durchschnitten ist, hier bleibt es einige Zeit stehen, während welcher seine leichtesten Theile durch die Hitze der Sonne verdünsten. Aus diesem erstern Behälter leitet man das Wasser wieder in andere weniger tiefe Kanäle, wo durch die nemliche Wirkung auch noch andere zum Verdünsten geschickte Theile abgesondert werden. Das übrigbleibende Wasser ist nun so scharf und beißend, daß die Arbeiter nicht mehr mit bloßen Füßen darinne aushalten können, sondern daß es auf der Haut wie Scheidewasser brennet. Dieses ätzende Wasser wird nun durch einen langen und schmalen Kanal geführt, der längs an einem viereckigten Bezirk angebracht ist, dieser Bezirk hat viele kleine ebenfalls viereckige Abtheilungen, die inwendig niedriger, als an den Rändern sind. Aus diesem Kanale, wo das Wasser von der Sonne zum drittenmale eingekocht, und sein corrosives Wesen noch mehr vermehrt wird, wirft man es mit Schüppen in die kleinen Bassins, wo die Koktur vollendet wird. Hier rühren es die Arbeiter, ohne Unterlaß mit langstieligen Rechen oder Harken, um. Der Satz, welcher sich da ansetzt, verhärtet wie Stein, dieser wird abgelöset, gestoßen und extrahirt. Durch die unaufhörliche Bewegung erhebt sich auf der Oberfläche ein weißer Schaum, den die Arbeiter fleißig abnehmen, und daraus ein weißes Salz bereiten, welches aber viel schwächer ausfällt, als das aus der Tiefe. Alles übrige wird in große Haufen in der freyen Luft aufgethürmt, wo es vollends trocknet.

Der König von Spanien läßt hiervon zuerst seine Salzvorrathshäuser füllen, und bezahlt für die Last nur 2 Piaster. Aus den königlichen

chen Magazinen wird es an die Pivatleute, die Fischer ausgenommen, als denen man wohlfeilern Preis stellt, zu 120 Piastern wieder verkauft. Die Salzfabriken verkaufen den übrigen Theil ihres Produktes mehr oder weniger hoch im Preise, je nachdem die Sammlung ergiebig, oder die Nachfrage stark oder schwach seyn mag; und weil sie gemeiniglich in der späten Jahrszeit durch den Regen beträchtlichen Abfall zu leiden befürchten müssen, so eilen sie insgemein mit dem Verkauf, und lassen mit sich handeln. Der Artikel gilt im Durchschnitt 6 bis 6 und 1/2 Piaster die Last. Die Nationen, welche ihn ausführen, sind die Schweden, Dänen, Holländer, Engländer und Portugisen. Diese letztern führen das Salz größtentheils wieder nach den Küsten von Gallizien und Asturien. Manchmal kommen auch die Fischer von Dieppe, St. Malo und Granville hieher, und laden welches zu ihrer Fischerey bey Terre-Neuve.

Steinsalz hat Spanien zu Cardona in Katalonien. Das zum Einsalzen des Fleisches und zum Gebrauch in der Küche ist von dreyerley Sorten, nemlich weiß, grau und roth. Das erstere ist fast dem Boysalze ähnlich, nur daß es nicht gekörnt ist; das zweyte hat eine Farbe wie Eisen oder Schiefer, hat aber alle Eigenschaften, die dem weißen sonst eigen sind; das dritte ist röthlich, wie dürre Rosenblätter, welche Farbe von einer Mischung mit Bolerde herrühren soll.

Ausser dieser giebt es auch noch hier eine vierte Sorte, die glänzend und durchsichtig wie Krystall ist, und nicht nur zum Einsalzen, sondern auch beym Färben wie das Sal gemmæ, gebraucht werden kann. Man findet von dieser letztern Art welches, das allerhand Farben spielt, nemlich blau, grün, pommeranzgelb, roth u. dgl., allein alle diese Farben gehen ins Weiße über, wenn das Salz zermalmet oder im Mörsel gestoßen wird.

Diese 4 Sorten Salz liegen eine über der andern schichtenweise, wie das Gestein, in den gemeinen Brüchen. Man hauet es in mehr oder weniger dicken Blöcken oder runden Stücken, wie in Frankreich die Bruchsteine geformt werden, aus. Das hiesige Steinsalz dient zu demselben Gebrauch, wie das in Ungarn und Polen. Man setzt viel davon in den umliegenden Provinzen, und auch zum Theil auswärts ab, indem es seiner schönen Weiße und vorzüglichen Härte wegen geschätzt ...

Salzquellen und Salzwerke sind bey Castilla de las Roquetas, vier Meilen von Almeria. Hier wird das Salz ebenfalls durch die Sonnenhitze krystallisirt. Ferner bey la Mala, Pinates bey Carthagena u. s. w.

In Sicilien liefern besonders Trapani, Spaccaforno und Agosta eine ungeheure Menge dieser Waare an die handlenden Nationen. Das von Agosta und Spaccaforno ist etwas schärfer, als das trapaneser. Das hiesige Seesalz wird nach Salme gehandelt, und es geht viel davon nach Triest, nach Norden u. s. w. Das Neapolitanische hat Salzminen zu Altomonte in Kalabrien.

In Sardinien ist an den Küsten allenthalben Salz in Menge vorhanden. Es kostet in Cagliali nur das Fuhrlohn, und in andern Gegenden der Insel nicht viel mehr. Das meiste wird in dem nordwestlichen Theil der Insel, Asinara gegenüber, zu Forte san Carlo, und auf der südwestlichen Insel San Pietro gezeugt. Es gehen hiervon jährlich viele Ladungen nach Triest u. a. Es taugt jedoch nicht durchgängig zum Einsalzen aller Fischarten, daher ist das von Trapani ungleich stärker gesucht. Das meiste holen noch die Schweden mit ihren Schiffen von Cagliari ab.

Im toskanischen Meere auf der Küste des Golfo sind die großherzoglichen Salzwerke, welche eine ausserordentliche Menge Seesalz liefern. Es wird hier durch Hülfe der Sonnenhitze zubereitet. Die Werke sind auf zweyerley Art eingerichtet. Alla Paesana heißt man die Anstalt, wo das Salz in größern und gröbern Stükken gewonnen wird. Dieser sind zwey, die den Namen delle Ghiaje und del Lazzeretto führen. Alla Trapanese nennt man die, wo die mit Stein ausgekleideten Gruben, worinne das Meerwasser ausdunstet, und das Salz in dünnen Scheiben sich ansetzt, flächer sind. Man heißt sie di san Rocco und dell' Annunziata. Diese Werke sind noch erheblicher, als die zu Castiglion della Pescaja im Gebiet von Siena, wo ebenfalls aus dem Meerwasser durch Hülfe des Feuers häufig Salz zubereitet wird.

England hat insonderheit wichtige Steinsalzgruben. Nahe bey Nortwich, eine Stadt an der schiffbaren Weaver, liegt 102 Fuß tief unter der Erde, ein 40 Ellen dickes Bette von Steinsalz, das sich in ansehnlicher Breite, auf 15 Meilen lang bis Lawston erstreckt. Die hiesigen 4 Salzgruben haben die

Größe

Größe ansehnlicher Kirchen, wo der Boden durch 30 bis 40 Fuß hohe Pfeiler, von Strecke zu Strecke von diesem Steinsalz unterstützt wird. Das Steinsalz wird in 10 bis 12 Fuß langen, und 2 bis 2 und 1/2 Fuß hohen und breiten Stücken, auf folgende Art gebrochen. Da, wo es sich absondern soll, werden in gerader Linie, einen guten Fuß von einander, 4 bis 5 Zoll tiefe Löcher eingehauen, und Wasser oder Sole darein gegossen. Nachdem diese 5 bis 6 Stunden darinne gestanden hat, setzt man in selbige kegelförmige Keile ein, und schlägt so lange mit einem großen Hammer darauf, bis sich das ganze Stück abspaltet, welches fast immer in ziemlich regulairer Gestalt zu geschehen pflegt. Dieses Steinsalz wird hernach in kleinere Stücke zerschlagen, in Küben durch Schächte zu Tage ausgewunden, und nach den Seestädten verfahren. Da löset man es mit Seewasser auf, und bereitet davon sehr brauchbares Salz. Zu Nortwich und Windsfort werden dessen jährlich wenigstens 24,000 Tonnen verfertiget. Das liverpoolsche Salz wird weiter unten näher erklärt. Von diesem gehet sehr viel nach Hamburg, nach der Ostsee und nach Nordamerika. Von dem zu Whitehaven, Shilds und Cley gewonnenen Salze wird viel nach Holland und den Gegenden an der Ostsee ausgeführt.

In Holland wird solch Salz auf der Insel Walcheren, zu Muiden bey Amsterdam, und zu Haarlingen in Frießland gemacht.

Unter den Salzwerken, die gegrabenes Steinsalz geben, verdienen die zu Bochnia und Wieliczka im österreichischen Polen eine vorzügliche Erwehnung. Der hiesige Salzstock ist bereits über 1200 Quadratklaftern durchgearbeitet. In den Tiefen des Salzberges findet man große im Salzstock ausgehauene Kammern und Kapellen, die mit Altären, Kruzifixen, Statüen und andern Bild- und Säulenwerken von Salz geziert sind. In einigen befinden sich sogar Magazine für das ausgehauene Salz, wie auch für das nöthige Heu, zur Unterhaltung der 10 bis 15 Paar Pferde, welche in den Gruben gebraucht werden, und deren Ställe ebenfalls in Salzstöcke ausgehauen sind. Man hat hier dreyerley Arten von Einfahrten. Eine besteht aus ordentlichen Stiegen, worauf vor einigen Jahren der Großfürst und die Großfürstin von Rußland herunter giengen. Die andere Einfahrt ist auf Leitern,

tern, auf welchen die Arbeitsleute tagtäglich ein- und ausfahren. Die dritte ist mit einer Roßwinde, womit gewöhnlich das Salz und die Salztonnen zu Tage gefördert werden. Will man nun durch diese Einfahrt hinunter, so setzt man sich in eine Schlinge, die am Hauptthau festgemacht und von Pferden herabgewunden wird, so, daß man nie Gefahr dabey läuft, daß etwa die Winde losgehen kann.

Das gewonnene Salz wird in sogenannte Balwani, Blöcke, die wie eine Tonne gestaltet sind, ausgehauen, oder in Stücken von allerley Größe, und in Tonnen geschlagen. Die Stücke sind eckigt; sie werden in kleine, mittlere und große Stücke sortirt, und halten auf eine verhältnismäßige Breite und Stärke, 6, 8, 10, 12 und mehrere Zoll Länge.

Das klüftige, bröckliche oder nicht ganz reine Salz wird in Tonnen gefüllt. Eine solche Tonne wiegt ohngefähr 7 Centner. Man rechnet, daß in Wieliczka jährlich ein 100,000 Tonnen Salz gewonnen werden, und daß an 2000 Menschen ihren Unterhalt dabey finden. Das Salz wird theils in Polen verkauft, theils auch nach Schlesien und Sachsen geführt, wo man viel davon für das Vieh verbraucht. Zum auswärtigen Debit kostet der dresdner Centner, deren 6, 5 Bergcentnern gleich sind, 2 Kaisergulden, zum einländischen aber der wiener Centner 2 Gulden und 55 Kreuzer.

Die im Handel gangbaren Sorten des hiesigen Salzes sind folgende:

1) Oczkowata, Krystallsalz, von diesem geht eine ansehnliche Menge nach Holland und in andere Länder, allwo es in den Zitz- und Kattun-Druckereyen, Färbereyen und Bleichen angewandt wird. Es soll besonders zur Erhöhung und Verschönerung der Farben dienen. Ausser, daß es eine gewisse Lebhaftigkeit hervorbringt, trägt es auch zur Dauerhaftigkeit mancher Farben viel bey. Ein andrer Theil von dieser Sorte wird zu allerhand künstlichen Arbeiten, als Dosen, Salzfäßchen, Rosenkränzen, Kreuz- und andern Bildern, Leuchtern und dergl., verwendet.

2) Szybykowa, ein unreines mit Letten vermischtes Salz.

3) Zielesna, ein grünliches Salz, weil hierinne gleichfalls Letten, obschon in geringerer Menge, als in der vorhergehenden Sorte, steckt.

4) Ma-

4) Makowica, gekörntes, auch mit etwas Gebirg vermengtes Salz.

5) Blotnik, sehr unreines, welches bloß fürs Vieh zu gebrauchen ist, und in Balwany ausgehauen wird.

In Ungarn wird in 4 Gegenden Steinsalz gegraben. Die größten und reichsten Salzgebürge sind in der marmoroscher Gespannschaft, allwo jährlich 3 bis 4mal 100,000 Centner Steinsalz gewonnen werden. Der Hauptsitz dieses Salzbaues ist zu Rhonaszek bey Sigeth.

Siebenbürgen gewinnt eine erstaunliche Menge Salz. Man rechnet die jährliche Sammlung auf mehr als eine Million Centner. Das Salz aus diesem Lande wird nach Ungarn, Slavonien und Kroatien ausgeführt. Es kostet auf der Stelle nur 50 Kreuzer per Centner.

Die Moldau hat sehr ergiebige Salzbergwerke in dem racowischen Gebiete unweit der Stadt Tetrusch, die im Lande Ocna heissen. Man braucht da keine Kunst, das Salz zu reinigen. Wenn man die Erde nur eine, oder ein paar Ellen tief ausgräbt, findet man das reinste und wie Krystall durchsichtige Salz, welches mit gar keinen Erdtheilgen vermischt ist. Selbst die Einwohner weit entlegener Länder versorgen sich von hieraus mit Salze.

An Salzquellen hat Deutschland einen großen Ueberfluß. Man zählt ihrer an 76, die im Gange sind, aber doch wird noch viel fremdes eingeführt. Die vornehmsten sind die zu Lüneburg, die zu Halle in Sachsen, Halle in Schwaben, Ischl und Hallstadt in Niederösterreich, Reichenhall in Bayern, Apolle im Weimarischen, Artern im Mannsfeldischen, Salza, Frankenhausen in Thüringen, Lüder im Fuldischen, Aussee in Obersteyermark, Kitzingen in Franken, Schönebeck im Magdeburgischen, Salzungen an der Werre, Hallein im Salzburgischen, Desdorf an der Emmer, Allensdorf in Hessen, Unna in der Grafschaft Mark, bey Rehme in Westphalen, u. a. m.

Das hallische und lüneburger Salz findet seiner Güte wegen starken Vertrieb, und beyde Arten werden in erstaunlicher Menge gewonnen. Die 4 Salzbrunnen zu Halle im Magdeburgischen liefern jährlich 750,000 Zober Sole, woraus 333,000 Stück Salz, jedes von einem Centner im Gewicht, gesotten werden. Aus der sogenannten Extra-Sole läßt jetzt der König jährlich 4 bis 5000 Last, jede

zu 60 berliner Scheffeln, Salz sieden. Das herrschaftliche Salz-Werk zu Schönebeck giebt jährlich gegen 8000 solcher Last Salz. Das hallische Salz wird in allen preussischen Provinzen, und auch zum Theil in Sachsen, ꝛc. abgesetzt. Zu Lüneburg wird das Salz in 33 Koten gesotten. Es ist in der Güte den mehrsten andern Sorten des Quellsalzes in Deutschland vorzuziehen, indem es weisser, schärfer und gesünder ist, als sonst gewöhnlich Südesalz zu seyn pflegt. Auch bleibt es, in Vergleich mit ähnlichen Arten, am längsten trocken.

Kochsalz ist der größte mineralische Reichthum von Niederösterreich. Es sind zwey reiche Bergwerke im Umgang. Eines liegt bey Ischl, das andere bey Hallstadt. Der Salzstein ist sehr fest, und muß mit Hauen und Krampen gewonnen werden. In dem Berge sind Höhlungen ausgehauen, die man: Wöhren, heißt. In diese hier wird eine Menge zerkleinten Salzsteins gebracht, und mit süssem Wasser angefüllt. Der Salzstein löset sich in dem Wasser auf, und daraus entstehet die Sole. Diese wird hernach in messingenen und bleyernen Röhren in die Siedhäuser geleitet, und da in großen Pfannen, die aus dichtem Eisenblech gemacht sind, versotten. Es sind da drey Siedhäuser mit fünf Pfannen. Das aus der siedenden Sole sich in der Pfanne niedersetzende Salz wird mit hölzernen Krücken herausgenommen, in hölzerne Kufen gefüllt, getrocknet, und hierauf in ganzen Stükken, oder auch zerstoßen, verführt. Im letztern Fall zerstößt man die großen Salzstücke, und füllt das zerbrökkelte Salz in kleine hölzerne Küfchen von 13 1/2 bis 110 Pfund. Das Salz in Stükken, oder Stöcken, heißt man: Fudersalz, das in Fässeln aber: Küfelsalz. In den fünf Pfannen werden jährlich gegen 650,000 Cent. Salz gemacht, deren Werth über vier und eine halbe Million Gulden ausmachen. Dieß Salz wird auf landesherrliche Rechnung veräussert, und man giebt den Centner im Lande, der Abnehmer mag in der Nähe oder in der Ferne wohnen, zu sieben Gulden. Der Absatz geht nach Böhmen, Mähren, und nach Oestreichs Provinzen. Die Verschleismagazine sind zu Gmünden, allwo das Salzoberamt seinen Sitz hat, und der Transport geschiehet auf der Traun über Stadel nach Enghaken. Zu Enghaken theilt sich der Transport; was nach Wien gehen soll, wird die Donau

hin-

hinabgeführt; was aber nach Böhmen und Mähren bestimmt ist, wird auf der Achs weiter gebracht. Man rechnet, daß nach Böhmen allein jährlich über 200,000 Centner verfahren werden.

In Obersteyermark ist zu Aussee gleichfalls ein großes Salzwerk. Hier wird das Kochsalz auf die nämliche Art gesotten, wie in Oesterreich. Aussee hat 2 Pfannhäuser, und liefert jährlich über 150,000 Centner Salz. Dieß geht zum Theil nach Oesterreich und Croatien, meistentheils aber nach Kärnten.

Die Salzsiedereyen zu Hall in Tirol sind vorzüglich gut eingerichtet, und für das Land wichtig. Das Steinsalz wird auch hier auf die vorgedachte Weise gewonnen, und hernach in süßem Wasser zerlassen, aber es wird in Pfannen zubereitet, die eine zweckmäßigere Einrichtung haben. Man rechnet, daß da jährlich gegen 250,000 Centner gemacht werden. Von dem hiesigen Salze werden jährlich gegen 90,000 Centner nach Schwaben und in die Schweiz ausgeführt. Die Länder, welche sich von hieraus mit Salze versehen, sind ganz Tirol, ein Theil von Oberösterreich, ein ziemlicher Theil des deutschen Reichs, so wie auch das Venetianische. Es ist in Fässern von 515 Pfund.

In Westphalen sind im Hochstift Paderborn zu Salzkoten, im köllnischen Werll und Westernkotten, in der söster Börde Sassendorf, und unterhalb Unna Königsborn, ergiebige Salzwerke. Das bey Unna ist eins der wichtigsten. Es giebt jährlich gegen 200,000 Scheffel Salz aus, womit theils die Grafschaft Mark selbst, das Herzogthum Cleve und Fürstenthum Mörs, wie auch die Gegenden am Rheine, zum Theil auch Geldern und Brabant versorgt werden. Das meiste von diesem Salz geht in Tonnen über Unna nach Langschede, ein Dorf an der Ruhr, wo es eingeschifft, und auf derselben nach Ruhrort gebracht wird. Von da geht es auf dem Rheine weiter. Mit dem werllschen Salze wird das Herzogthum Westphalen, und mit dem sassendorfer die söster Börde und ein Theil des Münsterlandes versorgt. Was von dem sassendorfer in der Börde selbst verbraucht wird, erhalten die Einwohner um ein Sechstel wohlfeiler im Preis, als die Fremden. Das Werk wird durch eine Gesellschaft von Sälzern betrieben, die ihre eigenen Statuten haben, und die Arbeiten und den Verkauf

kauf auf gemeine Rechnung besorgen lassen.

Das königlich-preussische Salzwerk zu Rehme giebt jährlich gegen 1300 Last Salz, von welchen ohngefähr 500 im Lande selbst consumirt, die übrigen aber theils nach Ostfrießland, theils nach den Grafschaften Lingen und Tecklenburg verfahren werden.

Das allendorfer Salzwerk macht eine kleine Stadt für sich aus, welche besonders eingeschlossen, ihr Thor, auch ihre eigene Kirche hat, und im Sooden genannt wird. Hier sind auf 14 Gradirhäuser, und 42 Siedehäuser, mit eben so vielen Pfannen und Trockenkammern. Man rechnet die Einkünfte des Landesherrn aus dieser Anstalt auf 30,000 Rthlr. jährlich.

Sachsen hat Salzwerke zu Dürrenberg, zu Artern, zu Kösen, bey Naumburg, zu Tenditz und Kötschau, und bey Auleben im Thüringischen. Alle Salzquellen in Sachsen müssen gradirt werden.

Das Salzwerk zu Dürrenberg im Merseburgischen liefert jährlich über 80,000 dresdener Scheffel Salz. Das dürrenberger Salz ist schärfer als das hallische.

Rußland hat Quellsalz bey Bachmut in der Ukraine, und im Kasanischen. Die einzige Stadt Solikamsk im kasanischen Gouvernement hat einige vierzig Salzpfanpfannen im Gange.

Solikamskoi oder Solikamkaja ist eine Stadt am Fluß Ussolka in der permischen Statthalterschaft, die ihrer vielen Salzkoten wegen berühmt ist. Das Salz aus dieser Gegend wird für das beste in ganz Rußland gehalten. Die Koten gehören verschiedenen Privatleuten, vornemlich der reichsgräflichen Familie Stroganow zu. Das Salz wird da in großen Kesseln, die wohl 50 bis 60 Fuß im Durchmesser halten, gesotten, und bey diesem Werk sind 7 bis 800 Arbeiter ununterbrochen beschäftiget. Steinsalz hat Rußland in Uffa, so wie noch Quellsalz zu Oest-Toega an der Dwina u. s. w.

Frankreich besitzt sehr ergiebige Salzquellen in Lothringen, Franche-Comte und Bourgogne. Eine der ergiebigsten ist die zu Chateau-Salins in Lothringen; diese giebt täglich 50 bis 60 Muids Salz. Von hieraus versorgen sich beynahe ganz Lothringen, Vosges, die 3 Bisthümer, wie auch das Herzogthum Bar, Clermontois, Sedan, Charleville und Mezieres mit Salz zu ihrer Nothdurft. Die Muid hat 16 Vaxels, von welchen jeder 45 bis 50 Pfund schwer, nachdem das Salz von frischer

scher oder älterer Koktur ist. Lothringen hat auch noch zu Moyenvic, Rosieres und Dieuze Salzquellen, die lebhaft im Gange sind. Dies Salz geht nach Elsaß, ins Triersche und in verschiedene Gegenden diesseits des Rheins. Hundert Pfund des hiesigen Salzbrunnens geben 16 bis 17 Pfund reines Salz. Es ist weiß von Farbe, aber doch nicht so stark, als graues. Die Salinen sind königlich. Das Salz wird nach Muids von 12 Minots gehandelt, deren jeder 110 bis 120 Pfund im Gewicht hält.

Die Werke zu Salins in Franche-Comte haben ziemlich das Ansehn einer ordentlichen Stadt, so beträchtlich ist die Anzahl der Häuser und Gebäude, wo die Koktur betrieben wird, das Salz niedergelegt wird, und die Beamten und Arbeiter ihre Wohnungen haben.

Die Quellen der Salzbrunnen sind unter großen Gewölbern, in welche man über einige vierzig Staffeln hinabsteigen muß. Die Quelle, welche am reichlichsten fließt, hat den Beynamen des großen Salzbrunnen oder Kote (grand puits). Was aber hier auffallen muß, ist eine süße Wasserquelle, die aus der Mitte der Salzbrunnen hervorrieselt. Man hat mit vieler Kunst und großem Fleiße es aber so eingerichtet, daß sich das süße Wasser nicht mit dem salzigen vermischt, weil dadurch die Bereitung des Salzes verhindert, oder wenigstens die Arbeit sehr verlängert werden würde. Diese Absonderung geschiehet unter dem erstbesagten Gewölbe, vermittelst vieler paaren Ochsenhäute oder Schläuche, durch welche man an der Oeffnung des Bergwerks das Wasser aus dem süßen Quell in einen großen viereckigen Behälter leitet; woraus das Wasser durch eine Pumpe, die ein Pferd in Bewegung setzt, ausgeschöpft wird. Das Salzwasser hingegen läßt man in große Kufen laufen, woraus es durch Hülfe der Maschine, die man Paternosterwerk heißt, ebenfalls in die Höhe gefördert, und in einen Behälter gebracht wird, der so bey der Hand ist, daß es bequem an die Kokturplätze geschaft werden kann.

Mitten in den Sälen, die zu dieser Arbeit bestimmt sind, ist ein ausserordentlich großer Ofen aufgesetzt, und auf diesen oben auf ein weiter runder Kessel, 24 Fuß breit, und etwa 2 Fuß tief, der ohngefähr 30 Muids fassen kann. Er ist aus Eisenplatten zusammengesetzt,

die wohl vernietet sind. Und weil auch die Last des Metalls und die Menge des Wassers im Kessel zusammen dem Druck große Gewalt geben würden, so ist der Kessel oben mit großen eisernen Krampen an die Balken befestiget, das er nicht sinken kann.

Das Wasser, welches in die Kufen kommt, muß 8 Stunden lang sieden, ehe es zu Salze wird. Wenn dies geschiehet, so, daß ihm nur noch ein wenig Feuchtigkeit übrig geblieben ist, dann läßt man es in einen andern Saal tragen, wo es in Brode geformt wird. Dies geschiehet vermittelst hölzerner tiefer Schüsseln oder Näpfe (Sebilles), die mit Fleiß dazu gemacht sind, etwa 8 Zoll im Durchmesser und 4 Zoll Tiefe halten.

In diesen Formen läßt man das Salz vollends austrocknen. Man stellt sie der Reihe nach auf ein Gitterwerk von Eisen, unter welchem ein gelindes Feuer unterhalten wird. Hernach, wenn die Waare trocken ist, nimmt man sie aus den Formen heraus, und verwahrt sie.

Die Salzgruben und Salzquellen werden heutzutage fast überall unter die landesherrlichen Regalien gerechnet, so daß den fürstlichen Kammer der Salzhandel ausschließend zugehöret, und diese den Absatz und Verschlies des Salzes im Lande zum Nutzen ihres Herrn zu besorgen haben. In Frankreich ist das Salz, seit Philipp v. Valois regierte, ein Monopol der Krone gewesen. Der innere Vertrieb wird durch die Pächter besorgt, und diese bezahlen für die Freyheit, das Salz etwa dreyßig auch wohl funfzigmal so theuer, als es ihnen kostet, ihren Landsleuten wieder zu verkaufen, dem Könige jährlich eine Summe von 36 Millionen 492000 Livres. Den schweizerischen Kantonen liefern die französischen Pächter das benöthigte Salz für einen Preis, der durch Verträge bestimmt worden ist.

Zwar haben auch die Eigenthümer der Salzteiche, und die sogenannten Sauniers des sels blancs, Verfertiger der weißen Sorte, Erlaubniß, hier und dort verkaufen zu dürfen, allein nicht unbedingt und an Jedermann ohne Unterschied.

Die Sauniers in Normandie dürfen ihr selbst gemachtes Salz bloß an die Einwohner der Kirchspiele verkaufen, die unter dem 14ten Titel der Ordonnance benannt sind. Es giebt sogar solcher Salinen eine Anzahl, von denen die Eigenthümer wöchentlich, oder gar alle

Tage,

Tage, das verfertigte Salz in das mit zwey Schlössern verschlossene Magazin abzuliefern haben, von welchem der eine Schlüssel in den Händen des Beamten der Pachtung, und der andere beym Fabrikanten bleibt.

Das Salzmagazin aber wird nur zweymal in jeder Woche, nemlich Mittwochs und Sonnabends, und zwar in Gegenwart der dazu angestellten Leute, eröfnet.

Zu Brouage, Marans, auf Isle-de-Rhe, und in der Grafschaft Nantes, verkaufen die Eigenthümer der Salzteiche ihr Salz an die Pächter, auf den Fuß, wie dieser durch einen Arret des königlichen Rathes festgesetzt worden, und an die Ausländer nach dem gängigen Preise, den etwa die ergiebige oder sparsame Sammlung für rathsam halten läßt. Aber die Leute sind dabey vielerley Formalitäten unterworfen, welche in der Ordonnance zu lesen.

Ausser den privilegirten Provinzen und Oertern wird der ganze Salzhandel ausschließlich von dem getrieben, dem die fermes générales zugeschlagen sind, und jedweder Privatmann muß sich aus den Vorrathshäusern der Pachtung mit seinem Bedürfnisse versehen.

Das fremde Steinsalz, welches aus dem Auslande nach Frankreich eingeführt wird, bezahlt per Quintal netto 30 Livres an Gefällen.

In den preußischen Staaten ist der Handel mit diesem Artikel einer königlichen Seehandlungs-Kompagnie überlassen, und niemand ausser dieser darf da fremdes Salz einführen.

Was nun die Eigenschaften eines guten Salzes anbelangt, so muß es weiß und rein, schön hell und durchsichtig, krystallartig gebildet, dabey dicht und körnicht seyn; überdem leicht am Gewicht, recht trocken, rein von Geschmack, aber doch scharf auf der Zunge seyn. Das, so übel riecht, auch mit fremden Erdsäften vermischt ist, taugt nichts. Gutes Salz muß sich im Wasser leicht, geschwind und ohne Zischen auflösen, auch muß das Wasser davon weder trübe noch sonst unrein werden. Wenn man es über dem Feuer röstet, muß es fein knastern. Es muß die Proben im Läutern und Calciniren gehörig halten. Und endlich muß es auch für sich dauerhaft seyn, und nicht schmelzen. Ein gutes Salz muß alles, was damit eingesalzen wird, wohl erhalten, und vor Fäulnis bewahren.

Was den Unterschied zwischen den verschiedenen Sorten dieser Waare betrift, so merke man, daß das spani-

sche Salz weißgrau, oder weißlichtgrau, das ungesottene oder geläuterte Boysalz aber, so wie das hallische Salz, weiß ausfällt. Das lüneburger ist noch weißer.

Die deutschen und französischen Salzarten sind helle, aber dagegen das spanische etwas dunkel.

Von Geschmack ist das hallische, so wie das raffinirte, vorzüglich rein, das spanische hat einen widerlichen, das lüneburger aber einen scharfen, etwas bittern Geschmack.

Der Geruch ist nur beym spanischen etwas nach der See; hingegen bey den andern Arten vollkommen rein.

In Ansehung der Reinigkeit behauptet das hallische die erste Stelle. Das spanische zeigt schon etwas Unreinigkeit, wenn man es im Wasser zergehen läßt. Das nemliche ist auch der Fall beym raffinirten und lüneburger.

Auflösen läßt sich das hallische am besten. Es schmelzt am Fleische, an Fischen, in Butter und Käse gar leicht. Aber das spanische zergeht niemals völlig. So wie auch das raffinirte und das lüneburger zwar völlig zergehen, aber doch verhälnißmäßig langsam schmelzen. Das spanische dient also nur zum Einsalzen der Seefische; das raffinirte zu eben diesem Zwecke, wird aber auch zum Fleische gebraucht, wozu es jedoch nicht so tauglich, als die nachfolgenden Sorten, ist. Salz von Trapani ist zum Einsalzen besser als spanisches, welches letztere scharf und corrosiv zu seyn pflegt. Auch ist es weißer und schöner krystallisirt, welches vermuthlich von der gemäßigtern Wärme der Sonnenstrahlen unter dem hiesigen Klima herrührt.

Das lüneburger und hallische Salz bringen sowohl Fische als Fleisch, ohne Unterschied, in kurzer Zeit zum Pöckel.

Beym Verführen halten sich zwar alle vorgenannten Sorten ziemlich gut: doch läßt sich das hallische im nassen Wetter am besten verführen, und löset sich nicht so leicht, wie die übrigen, auf. Endlich, so sind sie zwar, die verschiedenen Eßwaaren zu erhalten, alle gut: jedennoch ist das hallische Salz zum Einsalzen der Butter das vorzüglichste. Die Butter behält davon eine gleiche Farbe. Butter, die mit andern Sorten Salz eingesalzen worden ist, verräth dies durch ungleiche Stellen und weiße Flecken.

Fürs beste Kochsalz aber hält man das, so etwas durchsichtig ist, aus der Luft nur wenig Feuchtigkeit an

sich

sich ziehet, doch im Wasser bald zergehet, und dabey gut salzet.

Aus diesen Umständen ergiebt es sich, daß das hallische Salz in allen Stücken das vorzüglichste sey. Das lüneburger folgt ihm in der Güte am nächsten. Das raffinirte ist schon schlechter. Das spanische ist das schlechteste.

Liverpoolsch Salz ist schön weiß, salzt gut, und ist im Handel sehr beliebt. Es ist eine Art Kochsalz. Zu dieser Kocherey wird unreines Steinsalz auf Kanälen herbeygeschafft, und in Behältern am Ufer durch eingelassenes Seesalz aufgelöset, worauf dann diese starke Sole in den Salzpfannen zu einem schönen weißen Kochsalze raffinirt wird.

In manchen Ländern, und zwar in solchen, welche kein eignes Salz, aber Feuerung genug haben, läßt man Boysalz kommen, löset es auf, schäumt es wohl ab, und läßt es durchs Einkochen gehörig anschießen. Auf diese Art erhält man ein recht gutes weißes Salz. Die Holländer treiben dieses Gewerbe schon seit beynahe 200 Jahren, und haben davon nicht geringen Vortheil. Die meisten solcher Siedereyen sind in Südholland, zu Leyden, Haarlem rc. Sie schicken das geläuterte Salz auf dem Rhein herauf in viele Gegenden Deutschlands, und haben davon zu Bingen in Churpfalz eine Niederlage, wo es hutweise, der Hut zu 172 Pfund, verkauft wird. Eine solche Siederey ist auch zu Leuwaarden, diese gebraucht spanisches Salz, und raffinirt es.

Die Salzmaaße an unterschiedlichen Orten, vornemlich in den Seestädten, sind, wie sie hier nach folgen:

Ein groß Hundert Salz rechnet man für vier kleine Hundert. Hundert Säcke halten 122 schmale Tonnen.

Eine Last 18 Tonnen. Die Tonne 4 Scheffel.

An manchen Orten wird das Salz nach Last, Schiffpfund, Tonnen u. s. w. gehandelt.

Zu Paris hat der Muid Salz 12 Setiers, 48 Minots, und 192 Boisseaux. Er hält im Gewicht ohngefähr 4800 Pfund Marcgewicht.

Zu Nantes handelt man das Salz von Croisic nach Muids, das von Noirmontier und Bourgneuf aber nach Charges, die 28 Setiers oder circa 5000 Pfund halten. In der Bay von Bourgneuf ebenfalls nach Charges, wovon weiter unten mehr vorkommt. Der Muid oder die Charge zu Croisic giebt 133 und 1/2 Quartauts. Zu Nantes jed-

weden zu 40 Pfund, also zusammen 5340 Pfund. Zu Pouliguen hat der Muid oder die Charge 28 Sacs.

Das Hundert Salz, so wie es die Holländer und andere Nationen zu Marans, Brouage, Tremblad, Seudres, Rochelle und Isle-de-Rhe einladen, bestehet aus 28 gestrichenen Muids, oder 25 Tonneaux zu 2000 Pfund im Gewicht, der Muid zu 24 Boisseaux. Dieses Hundert vergleicht sich mit 11 und 1/2 amsterdamer Last, oder 23 Tonneaux de France.

Das Hundert von 10 Charges von Honfleur, Croisic, Nantes, Brest, St. Nazaire, Noirmoutier, Ouessant, Rouen, Treguier und St. Malo, 13 holländische Last.

Das Hundert Salz von St. Martin und Rochefort eben so viel.

Dreyzehn Razieres von Duinkirchen, 1 holländische Last.

Zehn Muids Salz von Havre de Grace, 12 holländische Last.

In der Bay von Cadix wird das Salz nach Last von 4 Cahizes, oder 38 Fanegas, gemessen. 55 und 1/3 solcher Fanegas treffen mit einer hamburger Last überein.

Sieben Moyos von Lissabon und Setubal geben beyläufig 12 holländische Last.

Zehn Salme von Cagliari oder Trapani 1 Last.

Zu Amsterdam wird das grobe Salz nach Hondert von 404 Maaten gehandelt. Das Hondert wird aber bald auf 7 Schiffslasten, jede von 4000 Pfund im Gewicht, bald auf 208 Säcke angenommen. Das erstere trägt zu Hamburg 7 und 1/3 Last, oder gegen 132 Tonnen, aus.

Zu Rotterdam wird es eben auf den Fuß, wie zu Amsterdam verkauft. Hier rechnet man:

30 lissabonische Moyos
27 Muids von Seudres, Oleron oder Saint Martin
6 Charges von Bourgneuf
auf ein Hondert.

Porto handelt das Salz nach Milheiro von 336 Raxas. 77 und 2/3 dieser letztern sollen eine Last in Hamburg geben.

London, nach Hundred von 7 Last zu 18 Barrels, die also zusammen 126 Barrels halten.

Zu Hamburg hat eine Last spanisches, portugisisches oder französisches Salz, 18 Tonnen, und wiegt im Gewicht 4800 Pfund. Eine hiesige Tonne Salz hält, ohne Holz, ohngefähr 19 Lis Pfund.

Zu Bremen handelt man diesen Artikel nach Last von 12 Tonnen, welche zusammen

men 4000 Pfund Stadtgewicht wiegen sollen.

Zu Danzig giebt die Last französisches, schottisches oder spanisches Salz, wenn es nur lose ins Schiff geladen worden, 18 Tonnen; aber in Tonnen geschlagen, nicht mehr als 16 Tonnen. Es wird da nach Lasten von 12 Tonnen gehandelt.

Zu Königsberg rechnet man die Last spanisches oder französisches Salz zu 18 Tonnen, oder 6000 Pfund.

Zu Stettin giebt die hamburgische Last von 18 Tonnen 14 und 1/2 Tonne hiesigen Maaßes.

Das Hundert Salz von Amsterdam, 5 und 1/2 Last, oder 99 Tonnen. Ein Cent de Sel aus Frankreich aber 9 und 2/3 Last.

Zu Libau in Curland handelt man das Seesalz nach Last von 18 Tonnen. 4 und 3/4 Moyos von Setubal werden gewöhnlich einer hiesigen Last gleich gerechnet.

Zu Reval und Riga, nach Last von 18 Tonnen. 6 und 1/4 hiesige Last sind dem Hondert zu Amsterdam gleich.

Eine Last fein Salz hält hier nur 12 Tonnen.

Vom lüneburgischen Salz hält die Tonne ein Schiffspfund netto. Eine solche Tonne hält auch 6 Himten, lüneburgisch Maaß, welche 7 hamb. Himten ausgeben.

Auch die Apotheker haben unterschiedliche Sorten medicinischer Salze, insonderheit solcher, welche aus der Asche der Pflanzen gezogen, und hernach zu mancherley Absicht angewandt werden. Von diesen führen sie insonderheit:

Sal herbarum, das allgemeine Kräutersalz. Sal Absinthii, Wermuthsalz. Sal Cardui benedicti, Cardobenediktensalz. Sal Centaurii minoris, Tausendgüldenkrautsalz. Sal Fumariæ, Erdrauchsalz. Sal stipitum fabarum, Bohnenstrohsalz. Sal Genistæ, Pfriemen- oder Rehkrautsalz. Sal Ononidis, Hauhechelsalz. Sal Scordii, Scordiensalz. Sal Trifolii fibrini, Fieber- oder Bitterkleesalz.

Ferner aus dem Thierreich:

Sal volatile salis ammoniaci, flüchtiges Salz aus Salmiak, Hirschhorn, Elfenbein, Vipern, Regenwürmern u. s. w.

Aus mineralischen Produkten:

Das karlsbader, Glaubersche Wundersalz, egersche, pyrmontsche, englische oder Epsomsalz, sedlitzer, selter, schwalbacher, silbacher, akner, seidschützer, sibirische u. dgl.

Eine von Deutschlands merwürdigen Fabriken, wo allerhand chymische Salze

und Erzeugnisse dieser Art verfertiget werden, ist die der Hrrn. Glenk und Rükkert in Ingelfingen im Hohenlohischen; diese liefert insonderheit: Arcanum duplicatum; Sal Friedericianum; Sal mirabile Glauberi, und zwar dieses sowohl in Krystallen, als auch in Pulver; Weiße Magnesia, aus englischem Salze zubereitet; Schwanensalz; sedlitzer Salz, und dergleichen Bittersalz; Seignette- oder Polichrestsalz in Krystallen; Soda, gereinigte; dergleichen in Pulver zerfallene; schwarze oder spanische Soda; vitriolisirten Weinstein; gereinigtes Weinsteinsalz, Sal Tartari; rohes, weißes dito, Tart. crud. alb.; roher, rother dito, Tart. crud. ruber.

Die Fabrike liefert alle diese Artikel sowohl im Grossen, als auch im Kleinen.

Auch die Fabrike des Hrn. J. Jockel Sulzer zu Winterthur in der Schweitz empfiehlt sich durch die Güte und Preiswürdigkeit ihrer Waaren. Diese verfertiget unter andern Artikeln Arcanum duplicatum, Sal mirabile Glauberi, und rauchenden Salzgeist, im Ganzen und centnerweise, nach zurzacher Gewicht, die Waare frey bis Lindau oder Schafhausen geliefert, mit drey Procent sconto bey baarer Bezahlung.

Ausserdem haben die Apotheken auch noch den Salzgeist, Spiritus salis; den versüßten Salzgeist, Spiritus salis dulcis, u. dgl. Das saure Wassersalz, worunter insonderheit das egersche viel im Gebrauch ist, das seydschützer Bitter- und Polichrestsalz ꝛc. werden auch von der Industrie- und Kommerzdirektion zu Bilin in Böhmen verschrieben. Sie sind in Krucken, Päckeln und Dosen. Salzgeist kommt häufig aus Holland, Polichresisalz und Sal anodynum von Rochelle.

Salzkraut, s. Kali.

Sambucus, s. Hollunder.

Sammet, französ. Velours, ital. Veluto oder Velluto, ein ganz seidenes Gewebe, welches auf der rechten Seite dichte, aufgeschnittene, oder unaufgeschnittene Haare hat. Man unterscheidet den Sammet in glatten, der einförmig, haarig und ohne Bildung ist; in unaufgeschnittenen, Velours ras, der einem starkfädigen Grosdetours oder Gros de Naples ähnlich siehet, und keine Haare hat; in geschorenen Velours façon de Hollande, dessen Figuren mit warmen Eisen eingedruckt werden u. dgl. Velours plein, heißt man den, der weder Streifen noch Muster hat, sondern glatt

glatt ist. Velours figuré, der gemusterte, doch aber nicht gedruckte. Velours rayé, streifiger Sammet, hat Farben unterschiedlicher Art längs der Kette, zuweilen sind diese Streifen zum Theil atlasartig, zum Theil sammetartig u. s. w. Velours cilélé oder coupé ist der Sammet, wo die Facon von Sammet, der Grund aber entweder taffet- oder Grosdetoursartig gewebt wird. Velours à ramages, wo die Muster wie große Blumenzweige gezeichnet, und der Grund Atlas ist. Wenn der Grund dieser von Gold- oder Silberfaden gemacht ist, heißt man sie Velours à fond d'or, à fond d'argent. Velours à la Reine, ist von unterschiedlicher Art. Die geblumten aufgeschnittnen, Velours frisés coupés, haben gewöhnlich Atlasgrund; es giebt ihrer auch, wo der Grund aus einer andern Farbe, als das Muster bestehet. Wieder finden sich solche, wo gar kein frisirtes daran, sondern wo der Grund grisett- oder dauphinartig 2c. gemacht wird. Velours en Mignature, ist mit kleinen bunten Blumen und Mustern. Aber aller Sammet ist auch in Ansehung der Güte, oder eigentlich in der Dichte und Stärke der Haare gar sehr unterschiedlich. Der Sammet wird, so wie die sammetartigen Zeug überhaupt, mit 3 Schemeln gewebt, davon 2 die Kette auf- und niederheben, woraus der Boden entstehet, der dritte aber die Fäden der Kette in die Höhe hebt, woraus die Haare entstehen sollen. Der beste und stärkste ist nun der, welcher in jedem Zahn 8 Fäden erhält; dieser wird vierhaarichter Sammet, Velours à quatre poils, ital. Velluto a quattro peli, genannt, und hat zu seinem Kennzeichen auf jeder Salleiste 4 bunte von der Farbe des Sammets unterschiedene Streifen. Auf diesen folgt der dreyhaarichte, welcher in jedem Zahn 6 Fäden, und in der Salleiste drey bunte Streifen hat. Die Mittelsorten Sammet sind zweyhaaricht und anderthalbhaaricht, von welchen der erstere 4, und der andere gar nur 3 Fäden in jedwedem Zahne hat. Der erstere erhält auch zum Unterscheidungszeichen in jeder von den Salleisten 2 bunte Streifen; der andere in der einen Salleiste 2, und in der andern nur 1 Streif. Pelzsammet, Panne, ist ein Sammet mit längern Haaren, als der gewöhnliche. Man hat von diesem ebenfalls nicht nur glatte, sondern auch geblümte und geschnittene Sorten.

Aller glatter Sammet muß nach den französischen Ma-

Manufaktur-Verordnungen 11 Vierundzwanzig-Theile des Stabs breit seyn.

Man macht auch Doppelsammet, wo die eine Seite z. E. karmesinrothen Sammet, die andere königsblauen, oder eine Seite Sammet von der oder jener Farbe, und die andere Felpe von einer andern Farbe ist u. dgl. Ciselirter französischer Sammet ist 20 französische Zoll breit. Glatter Sammet 19 Zoll. Sammet auf holländische Art, 22 Zoll. Sammet auf utrechtische Art eben so.

In geblümten Sammeten kommt keine Fabrik den lyonischen gleich, was nemlich Schönheit der Desseins, Geschmack in den Mustern und Kernhaftigkeit des Gewebes betrift. Dieser Platz versorgt beynahe ganz Europa mit diesem Artikel. Man macht da Sammet, von dem der Stab 50 bis 100 und mehr Livres kostet. Das meiste davon wird zu Mannskleidern verbraucht.

In glatten Sammeten behält Genua unstreitig einen großen Vorsprung vor jenem. In diesem Fache hat es bis jetzt noch kein andrer Ort den Genuesern gleich thun können. Selbst die Franzosen räumen ihnen den ersten Platz ein. Der schwarze und karmesinrothe Sammet geht häufig nach Paris, London, Deutschland, allen Gegenden Italiens, Spanien, Portugal u. s. w.

Man macht auch in Holland, zu Meyland, Venedig, hier und dort in Deutschland und anderwärts, z. E. zu Potsdam, Hamburg, Leipzig, Krefeld, Hanau, Frankfurt, Rovereit, und Ala quatro Vicariati, Sammet, aber er kommt doch weder dem genueser noch auch dem guten französischen gleich.

Der genueser wird nach Palmo gehandelt. Der schwarze dreypeligte gilt etwa 4 Lire und 10 Soldi, gerade aus der Fabrike genommen. Bey feinen Farben zahlt man, für jeden fehlenden Pelo, 12 Soldi weniger; bey gemeinen Farben 8 Soldi. Ponceau und Incarnat, nicht Fleischfarbe, sondern hoch Rosa, sind die theuersten. Diese kosten gewöhnlich 5 und 1/2 bis 5 und 3/4 Lire. Karmesin und fein Mordoré, 5 Lire und so weiter nach Verhältnis. Es giebt auch jaspirte, flammirte, getiegerte, cannellirte und mehrere andere Arten dieser Zeuge. Velours de gueux, heißt man eine Gattung Pelzsammet oder Panne, wovon ein mehreres unter dem Titel: Bettlersammet vorkommt.

Unter den holländischen und deutschen Sorten giebt man

man denen den Vorzug, die den Grund auf der rechten Seite wohl bedeckt haben, und auf der andern geköpert sind.

In Frankreich sind Aix in Provence, Lyon, Tours, Nismes und Paris in diesem Fabrikfache die vorzüglichsten, wie auch Evreux in Normandie, wo vortrefliche Velours cannelé gemacht wird. Der Stab hiervon kostet 15 bis 18 Livres.

England hat sehr gute und ansehnliche Anstalten dieser Art in Spitalsfields.

In Holland ist Utrecht deswegen im Rufe. Der holländische Sammet ist 3 Viertel der brabanter Elle breit, und 40 bis 50 solcher Ellen lang. Er gilt 4 bis 5 Gulden die brabanter Elle, und wird mit 6 Procent Rabatt gehandelt.

Sammetblumen, s. Amaranth.

Sammetrosen, s. Rosen.

Sammetspitzen, sind schwarze und farbige Spitzen von verschiedener Breite, wo die Muster oder Blumen sammetartig gemacht werden. Das sächsische Erzgebürge liefert davon viel zum Handel.

Samour, im Handel der Franzosen nach der Levante, die Zobelfelle.

Sampsuchus, s. Majoran.

Sanamunda, s. Benediktenwurz.

Sanaria, s. Sanikel.

Sanas, oder auch Sannas, sind weiße oder blaue, mittle ostindische Kattune, welche die Holländer, Franzosen und Dänen aus Bengalen zum Handel bringen. Die holländische Sorte ist 1 und 7/8 bis 2 und 1/8 Cobidos breit und 24 bis 40 lang. Die dänischen Sorten bestehen in Sannas von Patna, die 30 bis 31 Ellen lang, und 1 Elle und 5/8 breit sind.

Dergleichen 27 bis 30 Ellen lang, und 1 Elle und 3/8 bis 7 Sechszehntheile breit.

Mittlere Sorten Sannas, 21 bis 22 Ellen lang, und 1 und 1/2 Elle, bis 1 Elle und 9 Sechszehntheile breit.

Superfeine Sannas, 16 bis 17 Ellen lang, 1 Elle und 3/8 bis 7 Sechszehntheile breit.

Von der französischen Sorte sind die weißen 3/4 bis 5/6 des Stabs breit und 9 und 1/3 Stab lang, die blauen aber 7/8 breit und 11 bis 12 Stab lang.

Sancerre, ein guter rother Wein aus Berry, der dem mittlern Burgunder gleicht.

Sanct Jœrger, s. ungar. Weine.

Sandalina, eine Art schlechter wollener Zeuge, die zu Venedig gewebt, und über Livorno nach Spanien ausgeführt werden.

Sandals, sind gestreifte Tof-

fente, oder auch mit Sandelholz roth gefärbte seidene Gewebe, die von Konstantinopel nach den Handelsplätzen in der Levante gebracht werden.

Sandarac, Sandarach, Gummi Sandaraca, Gummi Sandaracha, ein harziges Gummi, das aus den Ceder- und Wadholderbäumen in den wärmeren Ländern schwitzt, oder auch durch Einschnitte erhalten wird. Es hat eine bleichgelbe oder Citronfarbe, einen harzigen Geruch und Geschmack, und ist in Tropfen wie Mastix. Je reiner und klarer es ist, je besser und brauchbarer. Das dunkele, mit Erde, Holz und fremden Dingen angefüllte ist zu verwerfen. Man bringt diese Waare besonders aus der Levante und von der barbarischen Küste, namentlich von Saphis und St. Croix in Fez und Marokko, wie auch von Seyd in der Türkey, über Venedig, Marseille, Livorno, London und Amsterdam. In Apotheken wird es unter das Räucherwerk genommen. Die Buchbinder gebrauchen es zum Planiren, und die Mahler und Firnißmacher zu allerhand Firnissen.

Man handelt den Artikel zu Amsterdam bey 100 Pf. mit netto Thara, 2 Procent Gutgewicht, und eben so viel Abzug für prompte Bezahlung.

Sand aus Norwegen, eine Art glänzenden Sandes, welche von Syndfiord, Justedalen, und andern Orten in Norwegen, über Kopenhagen zum Handel gebracht wird. Man gebraucht sie zu Streusande auf Geschriebenes, und verkauft sie Pfundweise.

Sand von Siena, s. Polvere del diavolo.

Sandaracha mineralis, s. Hüttenrauch.

Sandelholz, Lignum santalum, ein hartes, dichtes, schweres Holz, das aus Ostindien, besonders von der Insel Timor, der Küste von Koromandel, ꝛc. zum Handel gebracht wird. Man findet solches auch auf den Fernandez-Eylanden. Es giebt weisses, gelbes und auch rothes Sandelholz, von welchen das letztere unter dem Namen des Caliaturholzes am stärksten durch die Holländer und die dänische asiatische Gesellschaft uns zugeführt wird. Die beyden andern, nämlich das gelbe und das weisse, kommen von dem Stamm eines ostindischen Baumes, Sarcanda, welcher besonders im südlichen Theil der Insel Timor wächst. Es werden jährlich davon 5 bis 6000 Centner gewonnen. Das weisse ist vom äussersten Theile

le des Stammes, dicht unter der Rinde; das gelbe aber aus dem Kern. Dieses letztere hat eine schöne Citronfarbe, einen etwas bittern und gewürzhaften Geschmack, und einen angenehmen Geruch. Das weisse hat eine bleiche, weisliche Farbe, und einen viel schwächern Geruch und Geschmack. Dieses letztere kostet auch nur etwa den dritten oder vierten Theil so viel, als das andere. Die Holländer verkaufen das weisse und das gelbe in vielerley Sorten, und nach verschiedenen Preisen. Die gelbe Art von den Fernandezinseln wird für die vorzüglichste gehalten. Das von Timor wird an Ort und Stelle nach Bahr von 560 Pfund holländisch gehandelt.

Der stärkste Verbrauch dieser Waare ist in Ostindien selbst, wo die Holländer damit einen sehr vortheilhaften Handel treiben. Bey uns wird dieß Holz in Apotheken, von Parfumirern, Brandtweinbrennern, Ebenisten, Kunsttischlern, u. s. w. angewandt. Das gelbe wird nach Pfunden, das weisse und rothe aber bey hundert Pfunden verkauft. Dieses letztere fällt von einem ganz andern Baume, der besonders auf der koromandelschen Küste gefunden wird. Es ist dunkelroth von Farbe, auswendig braunroth, und hat weder Geschmack noch Geruch. Man bringt es entweder ganz und in großen Scheitern, von 100 und mehr Pfund schwer, oder schon gemahlen zum Handel. Es wird in rundes und flaches unterschieden. Die erstere Sorte ist die vorzüglichste. Bey dem, welches schon gemahlen aus Holland zugeführt wird, hat man sich wohl in Acht zu nehmen, denn es pflegt gar oft verfälscht zu seyn. Dieß rothe Holz wird zu allerhand eingelegten und Tischlerarbeiten, zum Färben des Weins, der Aquavite, der Holztränke in den Apotheken, u. dgl. gebraucht.

Sander, Lucio Perca, ein Fisch, der die Flüsse aufwärts steigt, dabey halb Pärsch halb Hecht zu seyn scheint. Er ist länglicht, mit scharfen Schuppen, hat einen schmalen Kopf, starken Leib, blaulichte Floßfedern, und hin und wieder schwarze Flecken. Man fängt dieser Fische viele in der Oder und Spree, und zwar gewöhnlich über einer Elle lang. Sie sind fast das ganze Jahr durch gut. Man verspeiset sie nicht allein frisch, sondern salzt sie auch ein, oder räuchert sie. Sie werden wegen ihres Wohlgeschmacks weit und breit verschickt.

Sandguth, s. holländischen Toback.

Sandix, ein rothes Pulver, das aus calcinirtem Bleyweiß gemacht wird, und an Farbe und Gebrauch mit dem Minium übereinkommt. Siehe die Artikel Massicot und Minium.

Sandraha, ein ausländisches Holz, das noch glänzender schwarz, als Ebenholz, aussiehet, und von der Insel Madagascar zum Handel gebracht wird. Es nimmt eine vortrefliche Politur an.

Sandriedgras, Flugsandried, Eiserpeten, Carex arenaria, eine Pflanze, die in den allerunfruchtbarsten Sandgegenden der Mark Brandenburg und anderwärts wächst, die den Sand gleichsam zusammenspinnet, feste macht, und zu einem Anfluge von Moos, Gras, Kräutern und Holzarten vorbereitet. Die dunkel- oder hellbraune Wurzel von dieser Pflanze, so in die Apotheken kommt, ist so stark, als ein mäßiger Federkiel, hat einen angenehmen balsamischen, terpentinähnlichen Geruch, und einen gelinden balsamischen Geschmack. Diese Wurzel ist mehr einfach, als ästig, und mit Gelenken versehen, die mit braunen wohriechenden Scheiden oder Schuppen bedeckt, und mit feinen Haarwurzeln besetzt sind. Sie wird im Frühling oder Herbste herausgehoben, gereiniget und endlich gespalten. Sie wird in venerischen Zufällen gebraucht, und da für noch vorzüglicher, als die Sassaparillwurzel gehalten.

Sandstein, s. Bernstein.

Sanduhr, s. Uhren.

Sangaletten, Sangalettleinen, sind theils rohe, theils blaugefärbte schlesische und böhmische, meistentheils friedländer Leinen, die in großer Menge nach Italien, Portugal und andern Ländern ausgeführt werden. Sie sind 6 bis 7 Viertel breit, und in Stücken von 18 oder 24 Ellen. Man rechnet von der letztern Sorte 3 Stück auf ein Ganzes, von den andern 4. Die Waare hat ihren Namen von St. Gallen in der Schweitz, wo sie zuerst gewebt und zugerichtet worden ist. Schlesien liefert auch viele 6 und 1/2 Viertel breite in ganzen Stücken oder Weben, von 72 Ellen u. dergl.

Auch heißt man Sangaletten verschiedentlich gefärbte Futterleinen, die aus Schlesien gezogen, und zu Hamburg gefärbt und zugerichtet werden. Man handelt sie in Sortimentern von 100 Stück, wo jedes aus 50 Stück schwarzen, 25 rosenfarbenen, 5 purpurrothen, 5 Mordoréfarbenen, 5 gelben, und

und 10 licht- und dunkelblauen bestehet.

Sangles, in Frankreich die Gurt- oder Sattelriemen, welche die Seiler von Hanf verfertigen. Man unterscheidet sie in Sattelriemen für Pferde und Lastthiere, und in Sangles zu Tapeten und Möbeln. Die Sattelriemen für die Riemer und Geschirrmacher werden zu Paris, Argenteuil, Chalons in Champagne und zu Carbonne in Picardie am stärkften gemacht. Die aus dem erstern Orte sind entweder weiß oder grau, mit rothen oder blauen Streifen. Die von Argenteuil nur grau ohne Streifen. Und die von Chalons und Carbonne grau oder rothstreifig. Alle durchgängig sind einen französischen Stab lang, bis auf die von Carbonne, welche um ein Achtel kürzer. Der Güte nach giebt man denen von Argenteuil den Vorzug. Die von Carbonne sind die geringste Art.

Die von Paris, Argenteuil und Carbonne werden dutzendweise verkauft, jedwedes Dutzend bestehet aus 6 Stück Sangles, die an beyden Enden geschlitzt sind, und aus 6 ungeschlitzten, welche Surfais genannt werden.

Die von Chalons in Pakketen von 12 Surfais, und Groß von 12 Dutzenden.

Die für Lastthiere sind schmäler, länger, stärker und gröber, als die vorgenannten Arten.

Solang diese Gurtriemen noch im Stück sind, heißt man sie Tissus, oder Flechtwerk, und erst wenn sie in Stücken von gehöriger Länge zerschnitten worden, nehmen sie den Namen Sangles an.

Die Tapetenstruppen kommen meistentheils von Chalons. Die, welche gegen 4 Zoll breit sind, und bey Beschlägen der Stühle, Sessel und Kanapee, Ruhebetten &c. gebraucht werden, handelt man nach Groß von 12 Stück, deren jedes 7 bis 8 pariser Stab lang ist.

Die sogenannten Bordures sind eine besondere Sorte, welche zu Zelten u. dergl. angewandt wird. Diese handelt man nach Groß von 24 Stück, zu 6 bis 7 Stab jedes.

Sangles blancs, in Frankreich eine Gattung holländischen Zwirns, die von den Spitzenfabrikanten zu dem Zänkeln der Kanten gebraucht wird. Sie werden pfundweise nach verschiedenen Nummern gehandelt.

Sangles bleu bon teint, ebendaselbst, blaugefärbte Garne, die zu den Saileisten der Tischzeuge verwebt werden. Man erhält solche von Troyes in Champagne.

Sanguinaria, s. Täschelkraut.

Sanguis draconis, s. Drachenblut.

Sanguisorba, s. Pimpinell.

Sanickel, Sanicula, Sanaria, sind die Wurzelblätter von einer gemeinen einheimischen Pflanze, die in den dichten, schattigen Laubwäldern und Berghölzern um die Baumwurzeln an solchen Stellen wächst, wo guter Holzboden und Blättererde vorhanden. Die Wurzel ist beständig, holzig, faserich und von aussen schwarz, innerlich aber weiß. Man findet das Kraut selten in Gärten. Seine Wurzelblätter, die zwar bey gelinden Wintern und bey verdeckter Lage grünen, erneuern sich im Frühling in und nach der Blüte, welche zu Ausgang des Maymonats oder in dem darauf folgenden Monate statt findet, zu welcher Zeit das Kraut für die Apotheken gesammlet wird.

Die Blätter sind tief, glatt, glänzend, fünftheilig, hell- oder dunkelgrün, und sitzen auf mäßigen langen Stielen. Der Blumenstengel ist rothbraun, und wird fußhoch, an diesem wachsen weiße kleine, dichtgesetzte, kugelrunde Schirmblumen, die rauhe, zweytheilige Saamen bringen. Die Blätter haben einen herben, zusammenziehenden Geschmack, und werden innerlich und äusserlich als ein gutes Wundmittel gebraucht.

San Lucar, s. spanische Weine.

Sans peine oder Piqué, ein baumwollener Modezeug, der fast wie Marseillezeug durchstichelt aussieht. Er wird in Menge in den preußischen Staaten, in Sachsen und England verfertiget, und zu Frauenzimmerröcken, Westen für Mannspersonen, Kamisölern, Bettdecken u. dergl. angewandt. Die englische Waare ist 1 Yard breit, und in Stücken von 30 Yards. Die Yard kostet gegen 5 und 1/2 englischen Schilling. Der berliner Piqué ist 5 Viertel breit, und kostet 22 Groschen bis 1 Thaler preußisch Kurant. In Frankreich macht man diese Zeuge insonderheit zu Marseille und Rouge-Periers bey Neuf-Bourg in Normandie und zu Troyes.

Santi Martiri, ein vortreflicher italienischer Wein, der im österreichischen Küstenlande, im Gebiet von Triest, gezeugt wird.

Santo, oder Vin santo, ein edler, schmackhafter, goldgelber Wein, der um Brescia, im Venezianischen, wächst. Man macht ihn von Trauben, die bis in den Februar aufbewahrt worden sind, und läßt ihn einige Jahre lang sich abliegen, ehe man ihn zu Markte bringt.

Santolin**kraut**, **Cypreß**-

kraut,

kraut, Santolina, Absinthium marinum, ein Kraut mit cypreßförmigen Blättern und regelmäßig zusammengesetzten Blumen ohne Rande. Die Blätter sind aschgrau und lang. Es wird in der Medicin gebraucht.

Santonici semen, s. Wurm- oder Zittwersaamen.

Santos, eine Sorte Mallemolles, die die Dänen von Tranquebar nach Europa bringen. S. den Artikel Mallemolle.

Santorin, ein griechischer Wein aus der Insel dieses Namens im Archipelagus, der in der Farbe unsern Rheinweinen gleicht, aber hitziger und stärker ist. Man verführt ihn nicht nur allenthalben in diesem Inselmeer, sondern er geht auch bis nach Constantinopel und weiter.

Sapanholz, s. Rothholz.

Saphir, Saphirstein, Saphirus, ein durchsichtiger Edelgestein, welcher nach dem Rubin dem Diamant in der Härte am nächsten kommt. Er ist schwer zu schneiden. Man hat davon zweyerley Arten, nemlich die morgenländische und abendländische. Die erstere ist schön sächsischblau, oder von Farbe wie berlinerblau; man bringt solche aus Pegu, Calicut und von der Insel Ceylon in Ostindien, und verkauft sie auch am theuersten. Der Saphir aus den Abendländern ist weißlicht-blau von Farbe, oder weiß mit himmelblauen Strichen und Flecken. Aber selten findet man von dieser Art Steine ohne Fehler. Die meisten sind entweder weich, oder mit Wolken, oder mit Chalcedonier vermischt u. dergl. Solche bringt man besonders aus Böhmen, Schlesien, Sachsen, Elsaß, u. a. Die wasserfarbenen Saphire werden sehr geschätzt. Der grünlichte oder blaugrüne Saphir kommt aus Persien und ist nicht sonderlich gesucht. Die Farbe des Saphirs verschwindet im Feuer.

Luxsaphir, ist durchsichtig, auch undurchsichtig, schwarzfarbig und besitzt von Natur einen Glanz. Man findet solchen bey Peklin, Toltschwa, Ujhaly und Tockay in Ungarn. Es ist meist eine glasige, schwarze und himmelblauliche Lava, etwas wolkicht und blaß von Farbe, die Luxsaphir genannt wird. In Sachsen findet man Saphire in den mutzschener Steinen. Die Bergkrystalle, welche etwas ins Blauliche spielen, oder beym Vorwenden gegen das Tageslicht, einen blaulichten Wiederschein von sich geben, wie die, so im Todtenstein bey Schwarzenberg brechen, heißt man uneigentlich weiße oder Wassersaphire.

Was

Was den Preis dieser Steine anbetrift, so galt der Karat noch vor einigen Jahren 4 Reichsthaler in sächsischen Gelde. Man berechnet ihren Wehrt ohngefähr auf diesen Fuß: Man multiplicirt die Karate, welche der Stein wiegt, mit vieren, und theilt die Summe durch die Hälfte des Preises. Z. E. also ein Saphir von 6 Karat kostet 12 Reichsthaler; denn 4 mal 6 giebt 24, diese durch 2, oder die Hälfte von 4, getheilt, kommen 12 Thaler u. s. w.

Sapo, s. Seife.

Saponara, bey den Italienern, die ungereinigte Sodaasche.

Saponaria, s. Seifenkraut.

Saratofscher Taback, s. Taback.

Sarazin (bled), in Frankreich das türkische Korn. Auch in Holland wird viel damit gehandelt. Man unterscheidet da diesen Artikel in ameersvoorder, brabäntisch und flandrisch Gut, und verkauft ihn nach Last zu so und so viel Pfund flämisch.

Sarcocolla, s. Fischbein.

Sarda, Sardus, s. Carneol.

Sardachat, Sardachates, eine Art Achats mit Carneol- und Onyxadern.

Sardellen, Sardinæ, Pelamides, sind kleine Seefische, etwas größer, als Anschovis, mit goldfarbigen Köpfen, weißen Bäuchen und meergrünen Rücken, die an den spanischen, französischen und italienischen Küsten in großer Menge gefangen werden. Man ißt sie entweder frisch oder salzt sie ein, oder räuchert sie. In Frankreich rühmt man besonders die von Royan, einer kleinen Stadt in Saintonge, als vorzüglich von Geschmack.

Das Einsalzen und Zubereiten ist dasselbe, wie bey den Anschovis, nur daß man jenen die Köpfe abnimmt. Die Fischerey hat ihre eigene Jahrszeit, indem der Fisch, so wie der Häring, ein Zugfisch ist.

Frankreich treibt diese Fischerey an den Seeküsten sehr lebhaft, und zwar aus dem Innern von Saintonge, und von der Mündung der Garonne an, bis nach Douarnenez hin, auch wohl gar bis nahe an Brest. Sie fängt bey Sables d'Olonne und Saint Gilles im Monat Julius an; der Fisch wird, so wie ihn die Schaluppen nach dem Lande bringen, an Leute überlassen, die ihn sogleich einsalzen, und auf dem Rücken der Pferde, so eilig als möglich, die neue Waare auf die umliegenden Märkte schaffen, wo Jedermann, so wie bey uns auf die neuen Häringe, darnach sehr begierig zu seyn pflegt.

Die Sardellen pflegen gemeiniglich längs an den Küsten hinzuziehen, und bald her-

hernach, wenn sie zu Sables d'Olonne und Saint Gilles gesehen worden sind, fängt man die Fischerey auch zu Belle-Isle, hierauf zu Port-Louis, zu Crac und Quiberon, weiterhin zu Concarneau, und endlich bey Douarnenez, zu Crozon und Camaret bey Brest an. Man hat Beyspiele, daß um den Advent noch Sardellen in der Bay von Douarnenez gefischt wurden.

Längs an den Küsten von Bretagne, von Belleisle bis nach Brest hin, wird ein ansehnlicher Handel mit diesen Fischen unterhalten. Man verkauft solche entweder in Schöbern und Haufen eingesalzen, oder in Gebinde gepackt, in welchem Fall man sie sardines pressées nennt. Noch einen andern Theil trocknet man über dem Feuer oder räuchert ihn; diese heissen hernach Sorettes. Endlich eine vierte Art ist die, welche mit einer Sauce in kleine Fäßgen eingelegt werden. Diese nennt man Sardines confites.

Die, welche in Gebinde gepackt und eingesalzen werden, heißt man gepreßte, aus der Ursache, weil man sie, nachdem sie einige Zeit im Salze gelegen haben, wieder abwäscht, in Fäßchen fest einlegt und stark zusammenpreßt, damit das Oel oder der Thran, der sie leicht verderben macht, heraustrete. Die Gebinde, so man hierzu gebraucht, sind etwas größer, als die halben Oxhöftfäßer, die vorzüglichsten sind von Büchenholze, worinne die Sardellen sich am besten halten. Vier solcher Gebinde rechnet man auf die Seetonne. Nach Tonneaux werden in ganz Bretagne die gepreßten Sardellen gehandelt.

Gegen das Ende dieser Fischerey, wenn die Sardellen schon ein wenig groß ausfallen, packt man deren auch in Oxhöfte von gewöhnlichem Innhalt; aber diese Sorte wird nach der Zahl gehandelt, wo dann der Käufer sich auf die Ehrlichkeit der Fischer und Packer verlassen muß, die auf den Deckel der Gebinde die Anzahl der darinn befindlichen Fische zeichnen.

Die Sardellen, welche hier in den Monaten Julius, August und September gefischt werden, hält man nicht für tauglich zum Pressen, denn bey der großen Hitze dieser Jahrszeit pflegt der Fisch weich zu seyn, und würde beym Pressen leicht börsten; aus diesem Grunde achtet man auch nur wenig die gepreßten Sardellen, welche zu Belleisle, Port-Louis, Crac und Quiberon eingelegt werden, da an diesen Orten die Fischerey nur bis

bis in den September anhält. Hingegen nimmt sie dann gemeiniglich erst zu Concarneau und Douarnenez den Anfang, und währt, wenn die Witterung nicht etwa gar zu strenge ist, bis gegen Weyhnachten.

Von diesen zuletzt genannten Oertern, insonderheit von Douarnenez, bekommt man die beste Sorte Sardellen, und die sich unter allen am längsten aufbewahren läßt. Die Einwohner von St. Malo führen da ganze Schiffsladungen von dieser Waare weg, und verfahren solche in die ostwärts gelegenen Länder.

Die hiesigen Sardellen müssen, wenn nichts daran auszusetzen seyn soll, wohl gepreßt, dicht gepackt, völlig und ganz, weiß von Farbe, fest von Fleisch, und von mittler Größe, aber nicht weich, zerstückt seyn, oder gelb aussehen. Es müssen im Gebinde, oder in der Barique, nicht mehr und auch nicht weniger, als 6000 Stück befindlich seyn. Sind ihrer mehrere darinne, wie denn manchmal die Zahl bis auf 10,000 steigt, so sind die Fische zu klein, und werden nicht geachtet. Hingegen, wenn sie zu groß ausfallen, so daß zuweilen nur 2 oder 3000 Stück im Faße liegen, so findet der Handelsmann, der die Waare wieder vereinzeln soll, seine Rechnung nicht dabey.

Die geräucherten Sardellen, Sardines sorettes, werden nach der Zahl gehandelt. Man nimmt hierzu gemeiniglich die von der letzten Fischerey, weil diese das festeste Fleisch haben, und recht groß ausfallen.

Mit Sardellen überhaupt wird ein gar artiger Handel zu Bourdeaux, Rochelle, Nantes, und in den Häfen von Aunis und Saintonge getrieben. Frankreich führt zuweilen von dieser Waare wohl gar nach Spanien aus, wenn etwa der Fang an der Küste von Sicilien mißlungen ist.

Die Sardellenfischerey an den Küsten von Bretagne giebt mehr, als 300 Schaluppen zu thun, deren jede mit 5 Mann besetzt ist, und einige Lasten laden kann. Port-Louis ist der Ort, wo allein jährlich einige 1000 Oxhöft gepackt werden.

Die Sardellen, welche man an der languedocschen Küste fängt, finden Vertrieb in Roussillon, Dauphine und Lyonnois.

Man fischt ihrer auch in Menge an den englischen Küsten; allein die Art ist im Handel nicht sonderlich beliebt, obschon der Fisch groß, und auch die Gebinde um ein Drittel größer ausfallen, als die französischen. Der

Grund

Grund dieser Geringschätzung liegt darinne, daß der Fisch nicht gehörig eingesalzen wird, folglich nur kurze Zeit dauern kann.

Der Thran von den gepreßten Sardellen wird zum Lampenbrennen und zum Ledereinschmieren gebraucht. Vielleicht würde es noch zu mehreren Dingen zu gebrauchen seyn, wenn er nicht Salztheile bey sich führte.

An den Küsten von Dalmazien ohnweit Lissa hält man alle Jahr im May und Junius eine so ergiebige Sardellenfischerey, daß von derselben nicht nur ganz Griechenland, sondern auch ein Theil von Italien mit diesem Artikel versorgt werden können. Die Türken genießen diese Fische statt einer Medicin bey unterschiedlichen Krankheiten des Magens u. s. w.

Die Sardellen, so man in verschiedenen Gegenden von Italien fängt, kommen zugsweise durch die Meerenge bey Gibraltar aus dem Ocean ins mittelländische Meer. Die vorzüglichsten sind die, welche an der Insel Gorgona gefangen werden. Die Waare wird größtentheils von Mazara, Giglio, Porto Longone, Rogliano, Genova, Livorno und Triest, nach England, Holland, Deutschland und Norden verschifft.

Livorno verschifft die von Gorgona in kleinen Tonnen (Barili), von 38 Pfund im Gewicht. Die von Sizilien aber sind in Fässern von beyläufig 2000 Pfunden.

Zu Genua handelt man diesen Artikel nach Rubbo von 25 Pfund.

Zu Triest nach Centnern, wiener Gewichts.

Sarder, s. Carneol.

Sardinische Weine, sind italienische Weine, die auf der Insel dieses Namens gewonnen werden, und in der Art mehr den spanischen, als den französischen Weinen gleichen. Sie übertreffen die letztern und auch die italienischen Sorten, an Stärke und Feuer. Es giebt weiße und auch rothe. Unter die besten rechnet man die, welche um Algheri, Cagliari und am Kap de Lugodori fallen.

Unter die stärksten sind die Malvasiersorten von Bosa und Cagliari, die Muskateller von Sorso, und der Vernaccia von Cagliari und Oristagno.

Um Olliastra und Alghert fallen schöne rothe Weine, und um Sassari gute leichte Tischweine.

Die Ausländer ziehen diese Weine entweder aus dem Lande selbst, nemlich von Cagliari, oder von Nizza und Livorno.

Der Rubbo zu Nizza, das dasige Maaß flüßiger Waa-

ren, hält an räumlichem Inhalt 426 französische Kubikzoll. Der livorner Baril, 2118 französische Kubikzoll, so daß er beynahe 11 und 2/3 hamburger Stübchen beträgt.

Sardis, heißt man grobe wollene Zeuge, die zu Bourg in Bresse, Pont-de-Vaux, Macon, Montalet, Cluny, Montbart, Saulieu, Auxerre, Semur und in mehreren andern Orten in Bourgogne, von Landwolle gewebt werden, eigentlich eine Art Droguets, die nach der Walke einen halben Stab in der Breite hält.

Sardonyx, s. Onyx.

Sargues, eine Art Serschen, halb aus Leinen und halb aus kartätschter Wolle, die in Oberlanguedoc gewebt werden. Sie sind 2 und 1/2 Pans breit.

Sarsaparillwurzel, Sassaparilla, radix Sarsaparilla, ist die getrocknete von einer steigenden Pflanze, die bey den Kräuterkundigen unter dem Namen Smilax aspera Peruviana, nach Herrn v. Linne, Smilax Sarsaparilla, bekannt ist. Die Art wird in Peru, Neuspanien, Brasilien, insonderheit um die Bay von Honduras und auf dem Eyland Maranham gefunden, woher die Wurzel über Cadix, Lissabon und Holland zum Handel kommt. Aber Valentyn, Savary, und die Verfasser der französischen Encyclopédie irrten alle drey, wenn der erstere glaubte, sie wachse auch in Italien, und die andern, wenn sie berichteten, daß man dergleichen aus Ostindien bringe. Noch fabelhafter ist die Salsepareille de Moscovie, von welcher in mehreren französischen Wörterbüchern Erwehnung geschiehet.

Die Wurzel bestehet aus vielen langen, rebenartigen dünnen Wurzeln, die alle aus einem Knoten hervorwachsen. Sie ist auswendig faltig und runzlicht, dabey braun von Farbe, inwendig aber weißlich. Im übrigen hat sie weder sonderlichen Geruch noch Geschmack. Das Gewächse schlängelt sich an den Bäumen hinan, sein Stamm und seine Blätter gleichen übrigens unsern Dornsträuchen; seine Blumen aber sind weiß, und die Beeren, die darauf folgen, enthalten zwey kleine Saamenkörner. Die Waare kommt etweder in größeren, oder in kleineren runden Bünden, oder in länglichten Packeten, zum Handel. Die ersteren sind 4, 5 bis 6 Pfund schwer, die andern nur 2 bis 3, und diese sind die besten Sorten. Hingegen die dritte, oder lange, in Gebinden von etwa 3 Viertel Ellen Länge, und einige Pfund schwer, ist wohlfeiler im

Preis

Preis und schlechterer Art. Die erstere, oder beste, erhalten wir von Cadix; die andere von Lissabon und Genua; die lange aus Holland. Diese letzte wird noch dazu nicht selten verfälscht, indem dies gar leicht angeht. Es finden sich unter den deutschen Gewächsen genug, die der Sassaparillwurzel im Aeussern ziemlich nahe kommen, aber ihre Wirkung nicht haben.

Gute und ächte Sarsaparillwurzel muß in feinen Rädeln oder runden Bündeln geformt, auswendig braunroth, inwendig weiß, auch wohl trocken, und nicht schimmlicht seyn. Sie muß dem Wasser, wenn sie gesotten wird, eine rothbraune Farbe mittheilen. Man braucht diesen Artikel in der Medicin, insonderheit zu schweißtreibenden und blutreinigenden Decocten.

Man handelt ihn zu Cadix nach Arrobas von 25 Pfund, zu 18 bis 20 Pesos.

Zu Lissabon ebenfalls nach Arrobas, zu 1000 Rees m. o. w. im Preis. Die lissabonsche ist in Packen, worauf man 8 Procent Thara giebt.

Zu Genua nach Pfunden mit 106 Procent Thara.

Zu London nach Pfunden zu 1 Sh. und 10 Procent m. o. w.

Die Salça parilha von Honduras gilt gewöhnlich etwas mehr, als die aus Brasilien, oder Lissabonsche Sorte.

Sarsche, Sersche, eigentlich ein wollener geköperter Zeug, so auf einem Stuhle mit 4 Tritten gewebt wird. Die Kette wird von glatt gesponnener Wolle, der Einschlag aber von gekrempelter, lose auf dem großen Rade gesponnener Wolle gemacht. Wenn der Eintrag aus kurzer Wolle ist, so heißt man den Zeug Krempelsarsche. Diese Sorte ist schlechter, als eigentliche Sarsche. Die ungeköperte heißt Tuchsarsche. Man hat dieses Zeugs unterschiedliche Abänderungen und Arten, die mehrentheils von den Oertern, wo sie zuerst gemacht worden sind, ihre Namen führen. Wir wollen die, welche im Handel die bekanntesten sind, anführen.

Sarschen von Aumale, bestehen aus Serges drapées, oder sogenannten façon de Londres, Demi-Londres, Serges moyennes, und Serges communes. Man nimmt bey diesen zur Kette feine Wolle aus Berry, zum Einschlagen aber prime und séconde Segovie. Diese Zeuge werden fast durchgängig weiß gewebt, und hernach erst unterschiedentlich gefärbt. Sie taugen besonders zu Manns- und Frauenskleidern, Unterfutter u. dgl.

Doppeltserschen, doubles Serges, zu Hemden für die Klosternonnen, und zu Unterfuttern unter Mannskleider, liefert vorzüglich Bailleul im französischen Flandern. Diese sind 6 Viertel breit.

Grande Serge, heißt man in Frankreich eine Gattung grober Tücher, die zu Bolbec in Normandie gewebt werden.

Vabres in Languedoc schickt 3 Viertel breite gestreifte Sarschen zu Markte, die 32 bis 36 Cannes lang sind, wie auch glatte Sorte, Serge unie, 3 Achtel der Canne breit, und 32 bis 46 Cannes lang.

Crevecoeur in Picardie, feine und 5 Achtel breite Tuchserschen, die nach Amiens, Orleans und Beauvais zu Markte gebracht werden.

Dreux in Isle de France, sogenannte Serges sur étaim, einen zweyfärbigen Zeug, der besonders zu Kleidern, seiner guten Dauer wegen, gesucht ist. Er hält einen halben Stab in der Breite, und die Länge ist ungleich. Serge tramiere ist auch einen halben Stab breit, und wird besonders zu Westen und Hosen gebraucht.

Fecamp in der Normandie, sehr viele geköperte Serschen, die ihrer Dauerhaftigkeit wegen im Rufe sind. Sie halten 9 Sechszehntheil des Stabs in der Breite und gegen 30 Stab in der Länge.

Mende in Gevaudan, allerhand Sorten Serschen zu Unterfutter, in Stücken von 34 bis 35 Stab, die über Nimes und Montpellier verfahren werden.

Neuille-Pont-Pierre bey Tours, eine gewisse Art Serschen, wo die Kette von Leinengarn, der Einschlag aber von Wolle ist. Es giebt ihrer von einem halben Stabe, bis auf 3 Viertel in der Breite. Der Absatz hiervon ist ansehnlich, sowohl in Frankreich selbst, als auch in der Fremde.

Niort in Nieder-Poitou liefert in ausserordentlicher Menge sogenannte Pinchinatserschen, die besonders zu Kleidung der Arbeitsleute und des gemeinen Mannes dienen; diese finden insonderheit in Anjou und Bretagne Vertrieb. Der Artikel wird häufig auf den Märkten in der Nachbarschaft verhandelt.

Rheims in Champagne liefert sehr viele Kaiserserschen, Serges impériales, die 5 Achtel breit, und 45 bis 50 Stab breit sind, über Lyon nach Italien.

Sedan ist seiner Londres, Serges façon de Londres, Demi-Londres, und sogenannten breiten Serschen, Serges larges, wegen berühmt. Die erstere Art ist zwey Drittel

des

des pariser Stabs breit; die Demi-Londres 5 Achtel, die Breite einen vollen Stab, und alle durchgängig haben eine Länge von 40 bis 44 Stab.

Wegen doncheryer Serschen, die an dem Orte dieses Namens, eine Meile von Sedan verfertiget werden, sehe man unter ihrem eigenen Titel.

Tours schickt besonders Serges trémieres zum Handel, welche einen halben Stab breit liegen, und auf den Messen in Bretagne, zu Caen, Guibray ꝛc. Absatz finden.

Suippes und Troyes in Champagne, die Serges de St. Nicolas, von welchen unter diesem Titel das nähere zu ersehen.

Verdun, in Menge Serges façon de Londres, die 2 Drittel eines Stabs breit, Demi-Londres von gleichem Maaße u. dgl.

Usez und St. Hypolite weiße und ungefärbte halb Londres, die drey Pans breit, und 30 bis 40 Stab lang sind. Ein ansehnlicher von diesen Zeugen wird auch verschiedentlich gefärbt, gepreßt und zugerichtet. Von diesen geht das meiste in die südlichen Provinzen Frankreichs, nach Spanien, ins Genuesische und andere Gegenden von Italien. Man braucht diese Gewebe zum Ueberziehen der Stühle und Polster, zu Kleidungsstükken u. s. w.

Haarichte Serschen, Serges à poil, Segoviaserschen, sogenannte à deux envers von Beauvais, Saint Lo, Falaise und Vendome, Dreux, Neuilly, Orleans und Troyes, sind 1 Stab breit und 20 bis 21 lang.

Serschen aus Berry und Sologne, 21 Stab lang, und so breit, wie jene.

Glatgeschorene Serschen von Saint Lo, Caen, Frene, Conde und Falaise, 1 Stab breit, und 35 bis 40 lang.

Serschen auf Londresart, weiß, grau oder melirt von Farbe, von Seignelay, Abbeville, Rheims, Gournay, St. Lo u. s. w., 5 Sechstheil breit, und 20 Stab lang.

Tuchartige oder drapirte Serschen, weiß und grau, breite Gattung, 1 Stab breit, und 21 lang.

Mittelserschen von lauterer Wolle, weiß und grau, von Mouy, Merlon, Meru, Sedan, Mezieres, Donchery, Bouillebec, Haute-epine, Nantes, Tricot ꝛc., 3 Drittel des Stabs breit, und 21 lang. Welche nicht von purer reinen Wolle gewebt sind, haben ein blaues Salband zum Kennzeichen, im übrigen aber dasselbe Maaß.

Serschen von Amiens, nach Art der von Arscot, weiß und von allen Farben, 1 Stab

1 Stab breit, und 21 lang.

Serschen nach Art der von Chartres, so man auch Serges de la Reine heißt, einen halben Stab breit, und 20 Stab lang.

Geschorene Serschen, façon de Châlons, 5 Achtel breit, gehen insonderheit nach Italien.

Serges, façon de Seigneur, 3 Viertel breit, 21 Stab lang.

Serschen von Ypern und Arscot, 1 Stab breit, und so lang, wie die vorigen.

Serschen von Colles, oder façon d'Aumale, einen halben Stab breit und 20 lang.

Serge de Rome, geköperte, wie auch glatte, einen halben Stab breit und 21 lang.

Serschen von Chartres, Illiers, Nogent-le-Rotrou, Pontgouin rc., feiner und mittler Art, einen halben Stab breit, und 20 und 1/2 in der Länge.

Serschen von Grandvilliers und Feuquieres, 5 Achtel breit, und 38 bis 40 Stab lang.

Serschen von Crevecoeur, Blicourt rc., die breite Sorte 5 Achtel, die schmälere einen halben Stab, beyde 21 und 1/2 Stab lang.

Schmale Serschen von Roye, 2 Drittel des Stabs breit, und 20 Stab lang. Die, welche nicht von reiner Wolle gemacht sind, unterscheiden sich durch blaue Leistenbänder.

Serschen von Mezieres in Champagne, geköperte 4 Viertel breite.

Dergleichen, façon de Londres, 2 Drittel breite.

Dergleichen Demi-Londres, 5 Achtel breite.

Serges communes drapées, 2 Drittel breite.

Serges en deux Etamets, 5 Achtel breite.

Die erstere Sorte gilt 4 Liv. 10 S. bis 5 Liv. 12 S.

Die zweyte 3 Liv. 5 S. bis 3 Liv. 16 S.

Die dritte 40 bis 50 S.

Die vierte 36 bis 40 S.

Die fünfte 30 bis 35 S.

Serschen von Ecouchay in Normandie, unweit Angertan, bestehen in Serges fortes, die 4 Viertel breit, und in Serges trémieres, 7 Achtel breit.

Die von Durtal in Anjou, ebenfalls.

Kaiserserschen aus Languedoc, die auch Sempiternes genannt werden, 3 Viertel Stab breit.

Geschorene Serschen, die man à deux Etaims nennt; von Saint Maixant, La Mothe, Mesle, Vivonne, Lusignan und andern Orten in Poitou, einen halben Stab breit, und 21 Stab lang.

Grobe Tuchserschen von Niort, Poitiers, Touars rc. in Poitou, einen halben Stab breit, und 21 lang.

Ser-

Serschen von zweyerley Wolle, die man Chaînes d'étaim heißt, von Lusignan, Poitiers, Vivonne, Chatelerault, Chatel-la-chaise, Gensay, Civray, Charoux und Touars, einen halben Stab breit, 21 Stab lang.

Feine drapirte oder Tuchserschen, 1 Stab breit, 23 bis 24 lang.

Dergleichen graue Sorte, 1 Stab breit, 21 bis 22 lang.

Geköperte Serschen und Cordats, 1 Stab breit, und im übrigen, wie die vorigen.

Serschen von Tricot und Piennes in Picardie, 2 Drittel Stab breit, 25 bis 26 Stab lang.

Serschen von Beauvais sind unterschiedlicher Art. Es giebt da:

Serges à deux envers, von französischer Wolle, sind starke, grobe und dicke Serschen, 1 Stab breit.

Serges fines façon d'Angleterre, 2 Drittel des Stabs breit.

Serges façon de Tricot, von bester französischer Wolle; im Maaß, wie jene.

Serges communes, aus Landwolle, 5 Achtel breit.

Serges à poil (haarichte Serschen), wo die Kette von französischer und der Einschlag von spanischer Wolle gemacht wird. Sie sind 1 Stab breit.

Serges von Mouy, sind von zweyerley Breite, nemlich 5 Achtel, und 3 Viertel. Man nimmt dazu Wolle von Senlis und Meaux. Unter die mit blauen Leistenbändern kommt auch Lammwolle.

Sogenannte Landserschen auf Ratinart, die zu Dijon, Issurtille, Marcy, Villiers, Avelanges, Avaux, Burscrot, Montenaille, Selongey ꝛc. gewebt werden, haben die Kette aus 51 Aufzugslängen zu 40 Fäden, oder 34 solcher Längen, und diese sind 2 Drittel Stab breit.

Die von Margelle und Arnay-le-Duc, sind von gröberer Wolle, 1 Stab breit.

Die von Autun, Nolay, Chagny, Beaune und Nuits sind von noch gröberm Garne, und 2 Drittel breit. Die feinen Sorten haben blaue Leisten, die groben gelbe und schwarze.

In Holland werden unterschiedliche Sorten guter Serschen, zu Leyden und Utrecht, gemacht.

Bey uns in Deutschland, zu Gera, Borna, Rochlitz, Berlin u. s. w.

Strichsersche und Kronsersche sind 5 Viertel breit, und in Stücken von 36 berliner Ellen. Das Stück Kronsersche kostet gewöhnlich 8 Thaler preußisch Kurant.

Ganz seidene Sersche, sowohl einfache, als halb dop-

pelte und doppelte, ist 4 Viertel breit, und 100 und mehr Ellen lang, man heißt sie auch Croisé. Die beste wird im Meyländischen zu Como, Mantua und anderwärts verfertiget. Man macht sie aber auch an vielen Orten in Deutschland nach. Doch bleibt die italienische Sorte die wohlfeilste.

Sargette, heißt man die schmalen weißen und grauen Serschen von Crevecoeur, Policour, Chartres, und façon de Mouy, die nur einen halben Stab breit liegen, oder gar nur 5 Zwölftel messen. Auch giebt man diesen Namen einer Art geköperter Droguets, welche hier und dort in Poitou gewebt werden. Sie sind einen halben Stab breit, und 40 Stab lang.

Serge-beige, ist ungefärbte, grise Sersche, die hier und dort in Poitou, z. E. zu St. Maixent gewebt, und nach Portugal ausgeführt wird.

Holländische Sersche, oder Croisé économique, ist 3 Viertel, 4 Viertel, 5 Viertel, auch wohl 6 Viertel breit, und in Stücken von 50 bis 60 Ellen Länge.

Halbseidene dito, und holländische Sorte, in Stücken von 60 bis 70 brabanter Ellen.

Schwarzer Croisé, 5 bis 7 Viertel breit, in Stücken von 70 bis 80 Ellen.

Atlasserche, oder Croisé satiné, eben so.

Berliner Serge de Rome, ist 3 Viertel der berliner Elle breit, und 36 Ellen lang. Die Sorten werden durch Nummern unterschieden.

Dergleichen Serge de Nimes, ist eben so breit, aber in Stücken von 20 berliner Ellen.

Dergleichen Serge de Berry, 3 Viertel oder 7 Achtel breit, und in ganzen Stükken von 40, oder halben von 20 Ellen.

Französische Serge de Rome, von Abbeville, Amiens 2c. einen halben Stab breit, und 25 Stab lang.

Die privilegirte Wollenzeugfabrik zu Naugedein in Böhmen liefert nachstehende Sorten:

Feine Serge de Rome, 2 Drittel der wiener Elle breit, und 36 solcher Ellen lang, zu 28 Kaisergroschen die Elle.

Feine Serge de Nimes, eben so breit, und 32 Ellen lang, zu 26 Groschen.

Extrafeine ditto, eben so breit, und 36 lang, zu 28 Groschen.

Fein feine Serge von Berlin, eben so breit, und 35 lang, zu 26 Groschen.

Feine dergl. von gleicher Breite und Länge, zu 24 Gr.

Mittelfeine ditto, eben so, zu 20 Gr.

Ordinaire Sorte, eben so, zu 18 Gr.

Die

Die einfache Serge de Rome hat nur auf einer Seite Köper, die doppelte auf beyden. Serge de Nimes hat auf beyden Seiten Köper. Bey der Serge de Rome fällt auf der rechten Seite der Einschlag, bey der Serge de Berry aber die Kette in die Augen. Auch hat bey der Serge de Berry, bey eben der Breite und Feine, das Garn mehr Kettenfäden, und der Zeug ist also dichter als Serge de Rome.

Die sächsische Waare ist 7/8 breit, und 80 Ellen lang. Man sehe auch nach wegen Sersche die Artikel: Aumales, Blicourts, Boulangers, Caens, Cordeliere, Croisé, Donchery, Enversins, Falline, Falaises, Finettes, Flavet, Froc, Imperiale, Lingette, saint Nicolas, Nismer Sersche, Paisséau, Pessots, und Sargues.

Sassafrass, Fenchelholz, Lignum Sassafrass, Lignum Pavanum Indorum, Winanck, Virginensium, ist ein ausländisches Holz, das auswendig gelbbraun oder grau, inwendig aber röthlichbraun aussiehet, dabey einen gewürzhaften etwas scharfen Geschmack und guten Geruch giebt. Man bringt solches aus dem nördlichen und südlichen Amerika, vornehmlich aus Virginien, Maryland, Florida, Louisiana, Surinam, u. a., in großen Stücken, oder vielmehr dicken und knotigen Prügeln. Der Baum, welchen H. v. Linnee Laurus Sassafras 530 nennet, hat einen schönen langen und glatten Stamm, und wächst sowohl an den Seeküsten, als tiefer im Lande, ja sogar in den gebürgigen Gegenden in ganzen Waldungen, doch vorzüglich auf weder zu trockenem noch zu feuchtem Boden. Er hat eine dicke Rinde, die Blätter stehen wechselsweise, sind oberwärts grün und unterwärts weißlicht, in drey Läppchen getheilt, und der Baum trägt gelbe Blüte an den Spitzen der Zweige. Die Früchte, welche hierauf folgen, sind kleine blaue Beeren, die an rothen Stielen herabhängen. Das Sassafrasholz, welches man zum Handel bringt, muß noch seine äussere Rinde haben, denn in dieser steckt mehr medizinische Kraft, als in den übrigen Theilen. Auch die Wurzeln sind stark im Gebrauch. Die Rinde samt dem Holze dient zu Holztränken bey venerischen Zufällen, wider Flüsse und Katarhe 2c. Der Artikel kommt meistentheils über Holland und England zum Handel. Ob er gleich nicht sonderlich kostbar ist, so wird er doch zuweilen verfälscht. Betrügliche Materialisten sieden gemeines Tannenholz in Fenchelwas-

wasser, und geben es für Sassafras aus. Man bringt die Waare entweder in ganzen Stücken, oder auch schon geraspelt und klein geschnitten zu Verkauf. Ist dies letztere der Fall, so muß man wohl acht darauf geben, daß es nicht verlegen und alt sey, denn dann hat es keinen Geruch mehr, und alle Kraft ist weg.

Zu Amsterdam wird diese Waare bey hundert Pfunden, zu 12 bis 15 Gulden im Preis, ein Procent Gutgewicht, und zwey Procent sconto gehandelt, und in großen Körben verschickt.

Sassenage, s. Käse.

Satin, der allgemeine Name der mittlern, und leichten glatten, wie auch geblumten, gestreiften, broschirten, reichen und andern Sorten Atlasse. Die besten liefern uns Lyon und Tours. Auch Paris schickt deren viele zum Handel, die in innerer Güte und im Geschmack jenen vollkommen gleichen. Die französischen Atlasse sind 20 Pans breit, und in Stücken von ungleicher Länge, meistentheils von 40 oder 50 Stab. Enveloppenatlaß, Moucheatlaß und Futteratlaß ist 5 Achtel, 3 Viertel, auch wohl einen Stab und darüber, breit. Man verfertiget in Frankreichs Seidenfabriken Atlasse, im Preis von 5 Livern anzufangen bis auf 80 den Stab. Auch Avignon liefert Atlasse in Menge. Man fängt jetzt an, hier und dort den wollenen Atlassen den Namen Satin beyzulegen. S. auch den Artikel Atlas. Die berliner Sorte Wollensatin ist 3 Viertel breit und 30 Ellen lang. Der glatte und gestreifte englische Satin ist 19 Zoll breit und 30 Yards lang. Der mit Blumen 18 Zoll breit und 32 Yards lang.

Satinade, ein dünner und leichter, seidener, meistens streifiger Atlas, der hier und dort in Frankreich, besonders zu Paris, Nimes, Lyon und Tours in großer Menge gewebt, und zu Frühlings- und Sommerkleidern der Frauenzimmer angewandt wird. Er hält, so wie die andern Sorten Atlasse, 20 Zoll in der Breite und ist verschiedentlich in der Länge. Man macht diesen Zeug auch jetzt zu Berlin, Leipzig, Chemnitz und anderwärts mehr, nach. Im Oesterreichischen heißt man ihn seidenen Gradl.

Satin de Nimes, ist entweder schwarz oder ungefärbt, gerippt weiß, grau u. dergl. Die englische Sorte ist in Stücken von 45 Yards. Die berliner gilt 22 bis 23 Groschen per Elle, der englische 3 bis 4 Sh. Sterl.

Satinet, ein streifiger Zeug von Baumwolle mit Seide, der zu Westen, Beinkleidern, Schlaf-

Schlafröcken, Frauenkleidern, Vorhängen, u. dergl. verbraucht wird. Man heißt ihn auch Satin turc, oder türkischen Atlas. Er liegt 20 bis 22, auch wohl nur 18, französische Zoll breit, und ist in Stücken von 40 bis 50 Stab, oder auch von ungleicher Länge. Man macht dergleichen in Menge zu Brive-la-Gaillarde in Limosin, zu Rouen und Yvetot in der Normandie, zu Abbeville u. a. m.

Satterpari, eine Gattung ostindischer Schnupftücher, welche die dänisch-asiatische Kompagnie nach Europa zu Verkauf bringt. Es sind dieser Tücher 10 in jedem Stück, und sie halten 1 Elle und 3 Achtel, bis 1 Elle und 5 Sechszehntheile ins Gevierte.

Satureja agrestis, s. Quendel.

Saturei, oder Saturey, s. Pfefferkraut.

Saturnus, s. Bley.

Saturnus Philosophorum, s. Spießglas.

Satyrion, s. Knabenkraut.

Sau, s. Schwein.

Sauauge, s. Pariskraut.

Saubohnen, heißt man an manchen Orten die grossen Bohnen, einer bekannten Hülsenfrucht, die in Niedersachsen, Holland u. s. w. häufig in der Küche verbraucht wird. Man bringt sie entweder noch grün und in ihren Schoten, oder schon ausgehülset und getrocknet zu Markte.

Saubrod, Schweinesbrod, Waldrüben, Erdnüsse, Cyclamen, panis porcinus, Chamæbalanus, eine dicke, runde und fleischige Wurzel, die mit Fasern versehen, auswendig schwärzlicht, inwendig aber weiß aussiehet. Sie hat einen scharfen, und wenn sie noch frisch ist, recht beißenden und brennenden Geschmack. Das Kraut selbst wird in der Botanik Arthanita genannt. Es hat Blätter wie der Epheu, welche purpurfarben, oben und unten aber mit weißen Flekken bezeichnet sind. Die Wurzel wird unter die stärksten Purgiermittel gerechnet, und daher nur äusserlich angewandt.

Saudistel, s. Gänsedistel.

Sauerach, s. Berberis.

Sauerampfer, s. Ampfer.

Sauerbrunnen, Sauerwasser, Aqua acidula, sind mineralische Wasser von unterschiedlichem Gehalt und Geschmack, doch insgemein säuerlich, die sowohl in Deutschland, als auch in andern Ländern anzutreffen sind, und wider vielerley Krankheiten und Gebrechen inn- und äusserlich gebraucht werden. Weil jedoch ihre medicinischen Kräfte meistens von den Mineralien, wel-

welche sie enthalten, herrühren, so ist unter diesen Sauerbrunnen ein gar großer Unterschied, und einige wider diese oder jene, andere aber wieder gegen andere Uebel gut. Diejenigen z. E. welche Theile vom Eisen oder Vitriol bey sich führen, dienen zum Eröfnen, und bey langwierigen Krankheiten. Andere, die Salpeter halten, sind gegen den Stein und das Nierenweh, so wie die, welche schwefelichte Theile bey sich führen, der Brust dienlich.

Deutschland ist mit solchen Sauerbrunnen reichlich versehen. Die Sorten, welche heutiges Tages den stärksten Vertrieb finden, sind die von Pyrmont in der Grafschaft Waldeck, Schwalbach in Hessen, Spaa im Fürstenthum Lüttich, Bilin, Eger und Töplitz in Böhmen, das Selter- oder Seltserwasser aus dem Amte Limburg im Trierschen, das von Wildungen, und die Bitterwässer von Seydowitz, Steinwasser, Sedlitz und Seidschütz in Böhmen.

Der Sauerbrunn zu Eger, quillt im freyen Felde, allem Ansehn nach aus dem Thonschiefer hervor, der hier die Gegend umher ganz bedeckt, und wird in thönernen Flaschen, die mit einer zinnernen Schraube versehen, und mit dem Wappen der Stadt Eger (ein halber Adler, dessen untere Hälfte mit schrägen silbernen Gittern im rothen Felde kancellirt ist) versiegelt sind, weit und breit verfahren. Eine solche Flasche hält 6 böhmische Seidel, und wird zu Prag für 45 Kreutzer verkauft. Die Kiste hält 18 Flaschen ein. Man verschreibet die verschiedenen Sorten der böhmischen Gesundbrunnen, vorzüglich von der herzoglich-saganischen, und fürstlich-lobkowitzischen Industrie- und Kommerzdirektion zu Bilin, das Pyrmonter von der fürstlich-waldeckschen Brunnendirektion u. s. w. Dieses letztere ist in Kisten von 60 kleinen, oder 100 sogenannten Pinzbouteillen, oder auch von 50 kleinen, oder 75 bis 80 Pinzbouteillen, oder von 40 kleinen, und 60 bis 65 größern; von 30 kleinen, 50 ganzen, oder 100 halben Pinzbouteillen; oder endlich, von 20 kleinern, oder 30 größern, oder 60 halben Pinzbouteillen.

Der biliner Sauerbrunn ist entweder in ganzen Kisten von 20, oder halben Kisten von 10 ganzen Flaschen; oder auch in ganzen Kisten von 40, oder halben von 20 halben Flaschen.

Das saydschützer Bitterwasser, wie das biliner.

Selter oder seltzer, ist in

Ki-

Kisten von 50 Flaschen. Von diesen sollen jährlich wohl eine Million Krüge ausgeführt werden. Es geht bis nach Ostindien.

Pyrmonter und schwalbacher, in Kisten von 20 Flaschen.

Spaawasser, in Kisten von 40 größeren, oder 50 kleinern Flaschen.

Sauerklee, Acetosella, Lujula, Alleluja, trifolium acetosum, eine überall bekannte Pflanze, deren frische Blätter in den ersten Frühlingsmonaten, wegen ihres wässerig sauren Saftes, für die Apotheker gesammlet werden. Man scheidet daraus, durch zweckmäßige Handgriffe, das Sauerkleesalz, Sal Acetosellæ, oder Sal Oxalis, ein mit der Säure übersättigtes Mittelsalz, das hier und dort in Menge zubereitet, und durch die Droguisten und Materialisten zum Handel gebracht wird.

Das allermeiste und zugleich auch vorzüglichste macht man in der Schweitz. Dieses hier ist vollkommen weiß, und besteht aus schönen Krystallen. Auch in Schwaben, auf dem Harze, und in Thüringen wird viel davon verfertiget. Der Artikel wird häufig nach Frankreich und in andere Länder mehr verschickt.

Saufenchel, s. Fenchel.

Saulgaushy, heißt man ostindische baumwollene Zeuge, welche die königlich-dänisch-asiatische Gesellschaft von Trankebar zum Handel bringt. Die Stücke sind 21 bis 22 kopenhagener Ellen lang, und 1 Elle und 7 Sechszehntheile bis 3 Achtel breit.

Saurach, s. Berberis.

Saure Kirschen, s. Kirschen.

Saurian, ein rother Franzwein, welcher über Cette ausgeführt wird. Man handelt ihn nach Pieces oder Stückfässern von 45 Vierteln.

Sautenbarques, eine Art Kamisöler mit und auch ohne Ermel, von Wolle gewebt, die Salonichi in großer Menge nach der Tartarey und dem schwarzen Meere ausführt.

Sauternes, s. bourdeauxer Weine.

Sauwurz, s. Braunwurz.

Savigny, ein Burgunder von der ersten Klasse dieser Gewächse.

Savogesse, sind weiße baumwollene Gewebe, die die Holländer von Surate bringen. Sie sind 1 Elle und 3 Sechszehntheile bis 5 Viertel breit, und gelten 8 bis 9 Gulden das Stück.

Savonettes, s. Seifenkugeln.

Savoniere, s. Seifenkraut.

Sauvagagi, Sauvaguzeen, oder Souaguzen, sind baumwollene ostindische Zeuge oder Kattune, welche die europäischen Kompagnien von Surate

rate holen. Man hat deren verschiedene Sorten. Balazées, sind 5 Achtel des pariser Stabs breit, und 13 bis 13 und 1/2 Stab lang. Sauvaguzee brown, graue und rohe ungebleichte Sorte, 2 Drittel Stab breit, und 14 Stab lang. Dougtys, oder dichte Art, von gleicher Breite wie die zuletzt genannten, aber um einen halben Stab kürzer. Endlich Sauvaguzee white, oder gebleichte Sorte, einen halben Stab bis 2 Drittel breit, und 14 Stab lang.

Sawaspour, s. Mallemolles.

Sawn, sind baumwollene ostindische Gewebe, welche die Dänen nach Europa zu Verkauf bringen. Es giebt davon unterschiedliche Sorten. Z. E. es giebt deren, die 30 bis 31 kopenhagener Ellen lang und 6 Viertel bis auf 1 Elle und 9 Sechszehntheile breit.

Dergleichen von 29 bis 30 Ellen Länge, 1 Elle und 9 Sechszehntheile bis 5 Achtel breit.

Dergleichen von gleicher Länge, wie diese, aber 1 Elle und 3 Achtel bis 7 Sechszehntheile breit.

Dergleichen halbe Stükke, 13 bis 15 Ellen lang, und 7 Viertel bis 1 Elle und 13 Sechszehntheile breit.

Saxifragia, s. Steinbrech.

Saydschützer Bitterwasser, s. Sauerbrunnen.

Saye, Soy, eine Sersche oder feiner Rasch, die aus feiner Wolle gewebt wird, und hernach mit dem Kalander und der Presse einen Glanz erhält. Der Zeug ist leicht und doch dauerhaft, weswegen er zu Unterhemden für Klostergeistliche, die, laut ihrer Ordensregel, keine Leinwand tragen dürfen, wie auch zu Unterfutter und dgl. dient. Das meiste davon wird in Flandern und Picardie, insonderheit zu Arscot, Ypern und Tourcoing verfertiget. Die von den beyden erstern Orten sind 7 Achtel des Stabs breit, die andern 3 Viertel. Der Soy von Tourcoing ist sehr fein, und wird ganz von Segoviawolle gemacht.

Auch verschiedene Oerter in Artois liefern diesen Zeug. Die hiesige Sorte wird aus feiner Landwolle gewebt, und ist 3 Viertel breit. Die Länge dieser Zeuge ist ungleich.

Saygarn, fil de Sayette, gekämmte und gesponnene Wolle, die in den Zeugfabriken zu Mützen, Strümpfen, Schnüren, Knopflöchern und Knöpfen verarbeitet wird. Dergleichen wird besonders zu Tourcoing und an mehreren Orten in Flandern, häufig verfertiget.

Die

Die Waare ist in kleinen Strehnen, diese sind wieder in kleine Packeter von 3 bis 4 Pfund im Gewicht, eingeschlagen, und mit blauem Papier umwickelt. Funfzehn oder 16 solcher Packeter machen einen Ballen. Zu Amiens heißt man fil de Sayette das Garn von Epinai.

Sayette, ist in Frankreich der allgemeine Name, worunter man alle Arten wollener Zeuge, selbst die, welche in der Kette etwas Seide haben, zu verstehen pflegt. Zu Amiens begreift man darunter die Serschen von Arscot und Chartres, die Herrenserschen, Kamelotte, Berkane, Etamine und Rasche. Auch giebt man manchmal diesen Namen den englischen, holländischen und flandrischen Ratinen oder Reveschen.

Sazan, heißt man zu Atschow oder Azow, am schwarzen Meere, Karpen, die mitten voneinander gerissen, und ohne Salz an der Luft getrocknet werden. Man bringt sie hernach nach Bataun zu Markte, und von da wird der Artikel häufig nach Georgien und weiter verführt.

Scabiose, Apostemkraut, Postemenkraut, Grindkraut, Krätzkraut, Schwärkraut, Scabiosa, Scabies herba, herba apostematica, eine Arzneypflanze unter den beständigen und kleinen Staudengewächsen, die sich stark aussäen, und die meiste Zeit im Jahre grünen. Sie staudet stark, und bringt aus ihren zähen, langen, dünnen und faserigen weißen Wurzeln, viele abgetheilte Sprossen. Die runden ellenhohen, rauhen Hauptstengel, haben insgemein, wenn sie schon ausgewachsen sind, 2 Nebenstiele, und alle drey endigen sich mit einem einzelnen breiten gerändelten, blauen, rothen, oder blaurothen Blumenknopfe. Die Blüte unsrer einheimischen Scabiosen erscheint zu Ende Mays, und wechselt von da an bis zur Mitte des Herbstes.

Man sammlet für die Apotheken die Wurzeln, Wurzelblätter und ganze Blumen, und zwar die ersten im April, die andern im April und May, entweder von jungen Pflanzen, oder auch von andern, ehe diese die Stengel treiben, und im Junius und Julius die Blumen.

Die nachfolgenden beyden Scabiosenarten, die in ihrer Grundmischung gleiche Bitterkeit verrathen, nehmen sich durch ihre überaus wohlriechenden Blumen von der gemeinen Art aus. Die erstere heißt man die kleine Scabiose mit wohlriechenden Blumen, Bisam-Scabiose,

se, Scabiosa columbaria L., oder scabiosa moschata. Diese liebt einen erhabenen, warmen, trocknen und magern Grund, auch selbst den Heydeboden und die Fichtenwälder, wo sie von Junius und Julius an bis in den Oktober blühet. Die zweyte Gattung ist die feinblätterige Scabiose mit lichtgelben Blumen, Scabiosa ochroleuca L., die mit den vorigen an ähnlichen warmen Orten, auf den Landstraßen u. s. w. um Querfurt, in Thüringen, Schlesien, der Mark Brandenburg ꝛc. angetroffen wird. Die Pflanze wird inn- und äußerlich in der Medicin gebraucht.

Scaferlati, eine Sorte türkischen Rauchtobacks, die sehr angenehm schmeckt, und von Aleppo und Konstantinopel zu Markte gebracht wird. Sie gehet stark nach Marseille.

Scagliola, auch Specchio d'asino, heißt man zu Florenz einen rautenförmigen Selenit, oder eine Art Frauenseis, so sich in dicke, breite und durchsichtige Blätter faltet. Wenn man es calcinirt, so wird eine Art Gips daraus, die zum Vergolden gebraucht wird. Man gräbt die Scagliola vornemlich im Gebiet von Volterra um Spicchiajuola, und zwar in großen, dicken Stücken. Die Alten bedienten sich dieser Materie zu Fensterscheiben, und die Römer in ihren Badstuben. Die Kunst, sie zu bearbeiten, und allerhand mosaische und mahlerische Arbeit daraus zu bilden, ist der Stadt Florenz ganz eigen. Aber nur ein einziger Künstler besitzt dies Geheimniß. Bloß die erste Zubereitung ist bekannt, und besteht ohngefähr darinne: Der Selenit wird im Ofen calcinirt, zu Pulver gestoßen, aufs feinste durchgesiebt, und mit Wasser und Leim zu einem Teige gemacht, mit welchem verschiedene zum Endzweck des Werks dienliche Wasserfarben sich vermischen lassen. Dies giebt nun die Masse, die der Künstler gebraucht. Er planirt die Arbeit hernach mit Bimstein, macht sie mit Oel und Filz glänzend u. s. w. Man trift von dieser Art kostbare Stücke in den königlichen und fürstlichen Palästen, Kirchen und Kunstsammlungen an. Der Artikel geht auch roh zum Handel nach unterschiedlichen Gegenden. Ausserdem nennt man auch in Italien Scagliola den Saamen vom Sesamkraute, von welchem das Mehrere unter dem Titel Sesam zu ersehen.

Scammoneum, ein grauschwarzes, oder schwarzbraunes Gummi, das durch Einschnitte in den syrischen Convolvulus erhalten wird. Dieser

ser wächst häufig in verschiedenen Gegenden der Levante, vornemlich um Aleppo, und St. Johann von Akre in Syrien. Die Pflanze treibt lange Stengel, die aber auf der Erde kriechen. Die Blätter sind schön grün, und herzförmig gebildet, die Blumen glockenartig, die Wurzeln lang und Armes dick. Sie sind mit einem weißen und milchartigen Safte angefüllt, den man durch Einschnitte zu gewinnen sucht. Alsdann läßt man ihn an der Sonne trocknen, bis er zu einer dichten Masse geworden ist. Diese ist das eigentliche Scammoneum. Die Materialisten führen dieser Waare zweyerley Sorten. Eine wird von Aleppo, die andere von Smyrna zu Markte gebracht. Die erstere, welche viel harzreicher und kraftvoller, als die andere ist, wird auch ungleich höher geschätzt. Das smyrnische Scammoneum ist schwärzlicher von Farbe, dabey schwerer im Gewicht, nicht leicht zu zerbrechen, und färbt weniger, wenn es aufgelößt wird. Man bringt es in Kisten von 24 türkischen Oken zum Handel. Noch eine schlechtere Sorte ist die, welche betrügliche Materialisten liefern. Diese bereiten sie aus gemeinem Harze mit einem heftig purgirenden Safte vermischt. Die letztere Art taugt ganz und gar nichts, und ist zu verwerfen. Das Scammoneum überhaupt purgirt gewaltig, weswegen es auch selten allein, sondern mit andern gelinden Mitteln zugleich verschrieben wird. Ja man giebt es nicht einmal gerne roh, sondern mit Quitten- oder Citronensaft gemildert, in welchem Zustande es Diagrydium genannt wird. Man ziehet diesen Artikel von Livorno, Venedig und Triest, und handelt solchen pfundweise.

Scapulierzeug, heißt man einen schwarzen oder weißen Kamelott, der in katholischen Ländern zu Klosterkleidungen verbraucht wird. Man macht ihn besonders zu Amiens in Picardie, und zu Ryssel in Flandern. Die Breite ist nicht über 5 Achtel, höchstens 3 Viertel des Stabs.

Scerba, s. Soude.

Schabziger, ein grüner Schweizerkäse, der von Ziegenmilch mit gedörretem, zu Pulver geriebenen und durchgesiebten wilden Steinklee verfertiget wird. Man macht ihn im berner Kanton.

Schachteln, werden meistentheils aus Tannen- oder Saalweydenholze, hier und dort in Deutschland und auch in der Fremde gemacht. Die meisten liefern uns

Böhmen, Reifnitz und Freythof in Krain, Berchtoldsgaden, das Koburgische, Sonnenberg, Völklabruck, und noch einige andere Oerter und Gegenden. Man zählt dieses Artikels überhaupt viererley Sorten, nemlich Pack- und Futterschachteln, große und kleine Apothekerschachteln, welche theils viereckig, theils rund oder länglicht rund gemacht sind; ferner lange große Perrükken- und kurze Federschachteln; endlich runde hohe Hauben- und niedrige Confectschachteln. Sie sind gewöhnlich in Sätzen von einem Dutzend Schachteln, wo eine immer in die andere schließt.

Schachtelhalm, s. Pferdeschwanz.

Schafe, Schaafe, sind bekannte nützliche Thiere, die uns Wolle zur Kleidung, Milch und Fleisch zur Speise u. s. w. abgeben. Daher legt man sich jetzt fast überall mit Fleiß auf die gute Einrichtung der Schäfereyen, und sucht die Schafzucht zu verbessern. Man bemüht sich durch künstliche Wiesen, durch zweckmäßige Vervollkommnung der Triften und Huthungen, durch gute Verordnungen und andere ähnliche Vorkehrungen die einländischen Arten zu veredlen, und dadurch grössere Vortheile zu gewinnen. Ein Land hat aber hierzu von Natur mehr Anlage und Mittel, als das andere. Den ersten Unterschied unter den Schaafen macht schon die Farbe aus. Man hält die weiße Art für die vorzüglichste, weil diese Gattung Wolle alle Farben annimmt, die andern aber, nemlich die braune, schwarze und falbe, nicht. Den andern Unterschied macht die Größe. Die friesischen, flandrischen, provencer, italienischen, ungarischen, moldauischen &c. sind größer, als andere Arten. Einige darunter, wie z. E. die frießländischen, werfen 2, 3, auch wohl mehr Lämmer. Die in Deutschland, Mähren, Böhmen, Polen und Norden sind kleiner. Die kleinsten sind die sogenannten Heydeschnocken im Lüneburgischen, die aus Berry in Frankreich, die schlesischen an der polnischen Gränze u. s. w. Das spanische Schaafvieh ist wenig hoch von Beinen, völlig von Leibe, kurz von Halse, hat mehr eingebogene als erhabene Nasen und Rücken, die Beine sind mit Wolle bis an die Klauen bewachsen, und der Kopf mit Wolle bis unter die Augen. Die Wolle unter dem Leibe, am Halse, auf dem Rücken, ist aller Orten von einerley Länge und Dichte, und die Art verliert auch im Winter nicht so

leicht

leicht die Wolle, als andere Schaafe. Die spanischen haben alle Hörner. Man schätzt die Anzahl aller Schaafe in Spanien auf 8 Millionen Stück, und unterscheidet sie in zweyerley Hauptsorten. Die wandernden Schaafe (Ovejas merinas), mit der feinen seidhaften, kurzen und weißen Wolle, sind bey weitem die zahlreichsten, und diese haben mit den andalusischen Stallschaafen, die eine gröbere zum Theil schwarze Wolle geben, keine Gemeinschaft. Die Merinoschaafe wandern aus den kalten Höhen von Montanna, an den Gränzen von Altkastilien, Molina de Aragon, aus Leon, Segovia, Avila und Burgos, im Jahr zweymal, nemlich zu Ausgang Septembers zur Winterwaide nach den gemäßigten kräuterreichen Ebenen in Estremadura, Cordova und Mancha, und im April zurück nach den Sommerwaiden in Aragon und in ihre Heymat; denn im Sommer würde die Hitze in den südlichen Provinzen für diese Schaafe zu groß seyn, und ihre Wolle haaricht machen, wie das mit den andalusischen Schaafen der Fall ist.

Die Schaafe anderer Länder haben insgemein, die Böcke ausgenommen, glatte Köpfe, doch trift man ihrer auch mit Hörnern, die aber kleiner und schwächer, als die der Böcke ausfallen. Sie haben auch nicht alle gleich zartes Fleisch und gute Wolle, sondern die eine Art mehr, die andere weniger. Die englischen, friesischen, italienischen, unter diesen hier die paduanischen, die aus dem Gebiet von Pistoja, besonders die sogenannten Mar Zolini, ferner die aus dem ardenner Walde im Herzogthum Luxemburg, die aus Hennegau, aus der Provence, aus Flandern, Carentan in Cotentin, sind ihres vortreflichen Geschmacks wegen im Rufe. Die letztere Gattung, welche man in Frankreich Mielles nennt, ist in ganz Frankreich ein beliebter Artikel. So auch die fetten Schaafe von Langres, die man in großer Menge nach Paris zu Verkauf bringt; die von Troyes in Champagne, aus dem Craulande in Provence und noch aus einigen andern Gegengenden. Allein Frankreich läßt sich noch alle Jahre viele Schaafe und Hammel aus Deutschland, besonders aus Franken, Schwaben und den Rheingegenden zuführen.

Die Lämmer vom Karste in Innerösterreich werden häufig ins Venezianische ausgeführt.

Eine vorzügliche Art Schaafe ist die, welche an der

der nordöstlichen Seite von Jütland gezogen wird, und dort Bönderfaar heißt, nicht weniger die eyderstädtischen.

Die besten unter den englischen fallen in Glocestershire, Herford und auf der Insel Wight.

Die Bukowina in den österreichischen Staaten treibt eine große Menge Schaafe aus, die ihres schmackhaften Fleisches halber berühmt sind. Die Türken insonderheit sind davon große Liebhaber.

In Frankreich hat das Thier nach seinem Alter und nach seiner Beschaffenheit unterschiedliche Namen. Agneau heißt es, wenn es noch kein Jahr alt; Agneler, wenn es das 2te Jahr angetreten hat; und Mouton, wenn es ins 3te Jahr geht, und auch verschnitten worden ist. Hat man es in diesem Alter noch nicht verschnitten, so heißt es Belier oder Ran.

Manche Schaafe tragen des Jahrs zweymal, andere aber nur einmal. Jene sind besser zum Schlachten, diese vorzüglicher zur Zucht. In manchen Ländern und Gegenden nimmt man den Schaafen die Wolle zweymal im Jahre ab, nemlich das einemal im May, und das anderemal gegen Michaelis. Jene Schur giebt die Winter- und diese die Sommerwolle. In andern Ländern nimmt man sie ihnen nur einmal im Jahr ab. Auf die erstere Art verfährt man im Braunschweig-Lüneburgischen, in Schlesien, Großpolen ꝛc. Auf die andere aber in den Gegenden an der Weser, hier und dort in Polen ꝛc.

Es giebt derb- und dickwollichte, auch dünn- und zartwollichte Schaafe. Die erstern sind die besten, und daran zu erkennen, wenn der Rücken so stark mit Wolle bedeckt ist, daß man mit dem Finger die Haut nicht fühlen kann; wenn es geregnet hat, so muß sich die Wolle reihenweise getheilt haben, und dabey hoch stehen: diese Schaafe sind dauerhaft und geben viele Wolle. Bey der andern Gattung kann man die Haut gleich fühlen, die Wolle greift sich zart und dünne wie Flockseide an, und nach dem Regen legt sie sich platt nieder; diese Art Schaafe giebt wenig Wolle, und ist sehr zärtlich.

Die beste, feinste und langhaarichste Wolle geben die Heerden, welche in gemäßigten, ein wenig kalten Gegenden gezogen werden. In zu warmen Gegenden kann man nur kurze, grobe und geringe Wolle gewinnen. Darum läßt man in Spanien die Heerden, die so vortrefliche Wolle geben, Tag und Nacht der freyen

Luft ausgesetzt. Man schließt solche in ganz Castilien und Aragonien des Nachts in große Parks ein. Gute Triften, reine Luft, ein gemäßigtes Klima und wohleingerichtete Schäfereyen sind es, die zur Vermehrung der Schaafheerden unentbehrlich sind. Da, wo es an einem oder dem andern von diesen Stücken gebricht, ist kein Fortgang zu erwarten. Indessen giebt es wohl nicht leicht eine Thierart, die für Länder und Menschen in vielerley Rücksicht vortheilhafter wäre, als eben diese hier. Ausser dem Fleische, das bekanntlich zur Nahrung dient, ist ihre Wolle ein höchst wichtiges, fast unentbehrliches Material zu unserer Kleidung und zu hundert andern Bequemlichkeiten; und ausserdem werden die Häute, das Fett oder der Talch zu unzähligen Dingen genutzt. Aus der Schaafmilch macht man gute Käse, aus den Därmen Saiten, und auch sogar die Beine und Knochen finden ihre Anwendung.

Man scheert bey uns die Schaafe gegen Johannis oder im Herbste. In den wärmeren Gegenden unsers Welttheils macht man schon im May hiermit den Anfang. Die Schaafschur war ehmals bey den alten Hirtenvölkern eine festliche Anstalt, wo sich die Leute was rechts zu gute thaten. Heutzutage macht man dabey weniger Geräusch. Im Würtembergischen zu Urach, Wildberg und Margröningen werden noch jährlich öffentliche Lustbarkeiten angestellt, wo die Schäfer sich mit ihren Mädchen versammeln, und da mit Wettrennen und Tänzen belustigen.

Das Alter der Schaafe erkennet man eher an ihren Zähnen, als an den Ringen, die sich auf dem Horn an ihren Füßen bilden. Denn das Wachsthum dieses letztern hängt von der Körperstärke oder Schwäche des Thiers ab. Hingegen sind die Zähne ein untrügliches Unterscheidungszeichen. Die jungen haben anfänglich nur 8 sogenannte Hundszähne in der untern Kinnlade; 2 davon fallen ihnen nach Verlauf eines Jahres aus, und ein paar Kinnladenzähne treten an die Stelle der verlohrenen. Mit 2 Jahren erhalten sie ihrer 4, mit 3 Jahren 6, und endlich mit 4 Jahren 8. Diese Zähne bleiben etwa ein Jahr lang in gutem Stande; die vordersten in der Unterkinnlade gehen im ersten Jahre aus; im dritten werden sie wieder durch andere ersetzt, und so zeigt ihr Zustand zu jeder Zeit das Alter dieser Thiere an.

an. Wenn die Schaafe ihre Zähne verlieren, dann können sie kein Gras mehr kauen, und nehmen ab, sie müssen also geschlachtet werden.

Von gesalzenem Schaaf- oder Hammelfleisch schicken Irland, Island und Kopenhagen eine ausserordentliche Menge zum Handel.

Schaafkäse von vorzüglicher Art liefern uns die Schweitz, Ungarn und mehrere Länder.

Von Schaaffellen macht man zu Assod in Ungarn häufig gefärbte Wildschuren, die in den benachbarten Provinzen guten Abgang finden, u. s. w.

Schafgarbe, Schaafrippe, Garbenkraut, Millefolium, Myriophylion, ein Kraut mit kleinen regulairen Blumen, die in einem Busch beysammen wachsen. Es treibt Stengel einer Elle, auch wohl 6 Viertel hoch, hat eine schwarze und zasigte Wurzel, und wächst am liebsten an trockenen Orten und um die Zäune. Die Blätter sind zerschnitten. Es wird innerlich in der Medicin, insonderheit zum Zertheilen und Eröfnen gebraucht.

Schäflein, s. Asselwurm.

Schafmille, s. Keuschlamm.

Schafrippe, s. Schafgarbe.

Schafzunge, s. Hunderippe und Wegerich.

Schager, s. ungar. Wein.

Schagren, s. Chagrin.

Schalong, s. Chalon.

Schanzwurz, s. Wallwurzel.

Scharlachbeeren, Kermes- oder Karmesinbeeren, Purpurkörner, Grana Kermes oder Chermes, Grana infectoria oder Tinctoria, Coccus infectoria, franz. Graine de Vermillon, unter diesen Namen führen die Apotheken und Materialhandlungen kleine zähe, häutige, runde, glatte und glänzende Blasenbehältnisse, mit einem rothen Wurmpulver angefüllt, die das Ansehn, wie auch die Größe der Erbsen haben, und von einem saugenden Gallinsekte (Coccus Quercus Ilicis) gemacht werden. Die Naturgeschichte dieses haben verschiedene gelehrte Männer, als Malpighi, Reaumur, Geoffroi und Garidel beschrieben. Diese kleine farbige und färbende Gallen finden sich nach und nach im Frühlinge, bis zu Anfang des Julii, bis sich die Bewohner verliehren, die erst in den folgenden Jahren, wenn solche warm sind, häufiger, als gewöhnlich, wiederkommen. Sie bewohnen den kleinen, beständig durch Abhauen erneuerten jungen Strauch,

die

die Scharlacheiche, Quercus coccifera, Ilex cocciglandifera, und befinden sich besonders auf dessen ganz zartem Triebe, den weichen Blättern und Zweigen. Diese Bäume wachsen häufig in Portugal, Spanien, Italien, auf der Insel Cypern, in Roussillon, in der Provence und Languedoc. Im März kriechen diese weiblichen Schildläuse, die zu der Zeit noch nicht größer, als ein Hirsekorn sind, auf die Stecheichen, wo sie sich an den Stämmen, Zweigen, und besonders unter den Blattstielen dieser Bäume festsaugen. Man sagt alsdann hier zu Lande, daß das Insekt brüte. Im April werden diese Insekten rund, und schwillen nach und nach bis zur Größe einer Erbse auf, enthalten aber nur noch eine wässerige blaßrothe Materie. Um die Mitte oder gegen das Ende des Maymonats erreichen sie ihre vollkommene Reife, nehmen eine blaulichschwarze, glänzende Farbe an, und sind voller rothen Eyer, deren Anzahl sich wohl auf 1800 bis auf 2000 belaufen mag. Im May werden die Scharlachkörner von den Bäumen abgenommen, welches insgemein das Werk der Weibspersonen zu seyn pflegt, und wo eine des Tags wohl 2 Pfund einsammlet. Man besprengt die zusammengebrachten Körner mit Weinessig, um die darinne enthaltenen Eyer zu tödten, und trocknet sie hernach in der Sonne. Man kann in dem nemlichen Jahre, wenn die Witterung sehr warm ist, zum zweytenmale im September wieder solche Körner einsammlen, welche aber alsdann fast nur an den Blättern der Stecheiche hängen, auch kleiner ausfallen, und eine schwächere Farbe geben, als die von der ersten Sammlung.

Der Preis dieser Scharlachbeeren ist von einer Zeit zur andern verschieden; er nimmt aber an Ort und Stelle in dem nemlichen Verhältnisse zu, wie die Körner reifer werden, weil sie alsdann nicht nur eine schönere Farbe ausgeben, sondern auch weniger ins Gewicht fallen. Daher geschiehet es oft, daß das Pfund dieser Waare, wenn es anfangs nur 8 bis 10 Sous auf dem Markte gegolten hat, zuletzt mit einem Thaler bezahlt wird. Ja man hat Beyspiele, daß der Kermes noch einmal so theuer verkauft worden ist. In der Provence liefert das Crauland, und in Languedoc der Wald von Grammont das meiste hiervon.

Im Einkauf muß man die großen und recht frischen Kör-

Körner wählen, die recht dunkelroth von Farbe, dabey markicht sind, keinen unangenehmen, obgleich nur schwachen Geruch haben, von Geschmack aber, nebst einer gelinden Schärfe und einem bitterlichen Wesen, etwas herbes und zusammenziehendes zeigen.

Der Artikel wird nicht nur zur Färberey, sondern auch in der Medicin, wegen seiner Kraft zu reitzen, verdünnen, auflösen, zertheilen, wie auch die Nerven zu stärken, gebraucht. Es gehet viel davon nach Tunis auf der barbarischen Küste, wo man damit die türkischen Mützen roth färbt.

Man erhält diese Waare von Nimes, Avignon, Marseille und Montpellier, wie auch von Livorno. Im letztern Orte wird sie bey hundert Pfunden zu 80 bis 110 Pezze m. o. w. gehandelt. Man macht daraus in den Apotheken das bekannte Alchermesconfekt, und in den Rosogliobrennereyen den Parfait-Amour und Alchermes-Rosoglio. Montpellier und Nimes liefert den Alchermessyrup nach vielen Gegenden von Europa. Er kommt in kleinen Fäßgen von weißem Holze zum Handel, und findet besonders auf der Messe von Beaucaire Vertrieb. Man sehe auch die Artikel: Graine de Kermes, und Grana di Vermiglione im ersten Theil dieses Lexikons.

Scharley, Scharleykraut, Mutterkraut, Horminum, Gallitrichum Sclarea major, ein Gewächs, von welchem es sowohl jährige, als auch beständige Arten giebt. Die jährigen sind das Scharley mit purpurfarbigen Blumen, und das mit rothen Spitzen. Die fortdaurenden hingegen, das wilde Scharley, welches wie Lavendel riecht, die breitblätterichte wilde Art, mit wirtelförmigen Aehren; die orientalische mit Betonienblatte und blauer Blume; das Scharleykraut mit schmalen ausgekerbten dem Eisenkraut ähnlichen Blättern. Die Blumen und Blätter gebraucht man zuweilen in der Medicin, doch sollte sie ihr heftiger Geruch ziemlich verdächtig machen. Die Weinschenken wissen mit Scharleyblättern und Hollunderblüte dem Franzweine einen Muskatellergeruch und Geschmack zu geben.

Scharte, Schartenkraut, Färberscharte, Serratula, flos tinctorius, Centaurium majus sylvestre, ein Farbekraut, das hier und dort an dunkeln und feuchten Orten in Gehölzen und auf Wiesen wächst. Der Stengel, so an 2 Ellen hoch, ist braun von Farbe, dünne

und

und ästig! Die Blumen sind regulairer Art, aber ohne Blumenrand. Die Blätter sind unten an der Wurzel länger und breiter, als oben am Stengel, auch ringsherum ausgekerbt. Das Kraut dient zur Färberey, und auch in Apotheken, doch ist dies letztere schon seltener der Fall. Die Färber gebrauchen es zum Gelbfärben der wollenen Tücher und Zeuge. Man trift dieses Kraut in Sachsen, Schlesien und andern Gegenden Deutschlands häufig an. Es wird zu ganzen Fudern verfahren, und nach Centnern gehandelt.

Schauerkraut, s. Katzenschwanz.

Scheckel, im Oesterreichischen die Bettleinwand.

Scheeren, sind bekannte Schneidewerkzeuge, die aus 2 stählernen Klingen bestehen, deren Schneide inwendig hineingekehrt, die Klingen aber durch eine Niete aneinander gehängt sind, diese endigen sich in 2 rundliche Stangen, davon jede sich in einen schicklichen Ring umlegt. Ihr rautenförmiges Ende, wo sich die Griffstangen anfangen, wird der Schild genannt. An diesem Schilde ist inwendig ein Absatz ausgefeilt, der die Raute des Schildes aufhält, wenn die Scheere geschlossen ist; öfnet man sie aber ganz, so lehnt sich der Rücken des Schildes an das äußerste Ende des Ausschnittes. Die Niete geht etwas schräge, mitten durch den Schild. Diese Werkzeuge erfordern übrigens viele Genauigkeit, und alle ihre Theile müssen eine vollkommene Gleichheit unter sich haben; am dauerhaftesten aber sind die Scheeren, welche ganz von Stahl oder aus dem Ganzen geschmiedet sind. Es giebt der Scheeren gar vielerley Sorten, die an Größe, Gestalt und Anwendung gar sehr von einander unterschieden sind. Denn man hat große und kleine, lange und kurze, breite und schmale, gerade und krumme Scheeren. Einige darunter sind spitzig, andere laufen an beyden Enden rund zu, noch andere nur an dem einen Ende, indem das andere eine Spitze erhält u. s. w. Ausserdem hat man Schneiderscheeren, Tuchscheeren, Papierscheeren, Schaafscheeren, Gartenscheeren, Blechscheeren, Kupferscheeren, Klotzscheeren, Stockscheeren, Scheeren für die Nähterinnen, dergleichen für die Tapezierer, Sattler, Riemer, Handschuhmacher, und andere Handwerker und Künstler mehr.

Endlich so giebt es auch noch Werkzeuge, die ihrer Aehnlichkeit wegen den Namen

men Scheeren führen, z. E. Zuckerscheeren, Lichtscheeren, Wachsstockscheeren und andere dergleichen mehr.

Uebrigens werden die großen Scheeren von den Sägeschmieden, die mittlen und kleinen aber von den Messerschmieden verfertiget. Die kleinen Galanteriescheeren, welche mit Gold oder Silber ausgelegt und geziert sind, werden von den Bijouterie- und Clincailleriewaarenhändlern geführt.

Die besten Scheeren liefern uns Soho, Birmingham, Woodstock und Sheffield in England, Paris, Chatellerault, Thiers und andere Oerter mehr in Frankreich, Suhla, Iserlohn, Zelle, Aachen, Solingen, Ruhla, Carlsbad in Deutschland, Aarau in der Schweitz u. s. w. Auch Nürnberg liefert deren die Menge. Rouen in Frankreich schickt gravirte und andere Scheeren in großer Anzahl nach allen Gegenden der Welt, insonderheit nach Spanien und den französischen Kolonien. Sie werden bey Groß und Dutzenden gehandelt. Schaafscheeren liefert vornehmlich Steyermark. Diese sind in Bund von 10 Scheeren.

Scheermesser, s. Messer.

Scheerwolle, s. Wolle.

Scheidewasser, Aquafort, Aqua fortis, wird aus 1 Theil Salpeter und 2 Theilen Vitriol durch gehörige Handgriffe zubereitet. Der saure Geist, den man auf solche Weise erhält, löset das Silber auf, und läßt das Gold unversehrt, weswegen es den Namen Scheidewasser mit Recht bekommen hat. Man verfertiget hiervon unterschiedliche Sorten, die mehr oder minder stark seyn müssen, je nachdem ihre Bestimmung ist. Z. E. der Salpetergeist ist besonders für die Münzer und Abtreiber; er wirkt beym Silber weit weniger, als beym Kupfer. Das doppelte Scheidewasser hingegen hat die Eigenschaft, daß es das Kupfer angreift, und das Silber läßt. Daher taugt es auch nur hauptsächlich in die Gießereyen. Eine andere Sorte, die nur etwa die Hälfte so theuer im Preise ist, dient besonders den Goldschmieden und Golddrathziehern, die das Silber vom Golde scheiden sollen. Endlich noch eine schwächere Gattung gebrauchen die Färber. Diese letztern überhaupt machen auch bey weitem den stärksten Verbrauch vom Scheidewasser. Es giebt z. E. Färber in Aachen, die jährlich 10 bis 12,000 Pfund Scheidewasser verbrauchen.

Das meiste Scheidewasser liefern uns die Engländer

zum

zum Handel, wie auch Ungarn. Hier sind die vornehmsten Brennereyen zu Kremnitz und Bernstein im eisenburger Komitate. Die Waare wird durch gewisse Leute häufig ausser Lands getragen.

In Frankreich wird von Avignon, Carpentras und Isle in Provence viel über Marseille ausgeführt. Auch zu Rouen und anderwärts sind dergleichen Anstalten. In Aachen ist die Fabrik des Hrn. Philipp van Theenen in diesem Stück vorzüglich berühmt. Zu Sarbrück in Deutschlothringen wird dieser Artikel häufig verfertiget. Sachsen hat Scheidewasser- und Vitriolöhllaboratorien: 1) zu Buckau gegen 20; 2) Eybenstock etliche; 3) zu Schneeberg auch einige; 4) zu Lauter 3; 5) zu Aue 1; 6) zu Beyerfeld, bey dem Vitriolwerke, 1; 7) zu Obersachsenfeld 1; 8) zu Wildenau 1; 9) zu Raschau 2; 10) Breitenbrunn 1; 11) Geyer 1; 12) Jugel 1; 13) Jöhstadt, oder eigentlich Josephsstadt, etliche.

Zu chemischen Versuchen ist das im Handel und Wandel vorkommende Scheidewasser nicht allemal zu gebrauchen, weil solches oft aus Salpeter von dem ersten Anschusse bereitet wird, und Salzsäure enthält, die mit der Salpetersäure zugleich verbunden wird, und eine Art Königs- oder Goldscheidewasser ist. Man kann es aber reinigen, wenn man einige Tropfen Silberauflösung hinzugießt, wo dann einige Trübung erfolgt, und hernach das Scheidewasser rein und hell wird. Um aber auch kein Silber darinnen zu behalten, muß es nochmals destillirt werden.

Der Aquafort, dessen sich die Kupferstecher und Graveurs bedienen, ist entweder weiß oder grün von Farbe. Der erstere, welcher auch Affinirwasser heißt, ist das gemeine Scheidewasser; der andere eine Mischung von verschiedenen Salzen und Säuren.

Die Sorte, welche die Holländer liefern, ist nicht die beste. Sie ist nur schlecht vom Phlegma geschieden, und enthält noch viele Alauntheile, wodurch sie manchen Verbrauchern, insonderheit den Färbern, untauglich werden muß.

Man verführt diesen Artikel in hart gebrannten irdenen Flaschen, oder Bouteillen von dickem Glase, die wohl verstopft werden müssen.

Er wird Pfundweise gehandelt, und führt bey den Scheidekünstlern dieses Zeichen

chen ▽F; und das

Königswasser ▽R.

Schellack, s. Lack.

Schellen, franz. sonnettes, werden aus Messing oder anderm Metall von den Schellenmachern, einem Handwerk, das Nürnberg eigen ist, verfertiget. Diese Waare erfordert eine mühsame Bearbeitung, denn sie wird erstlich über die Formen geschlagen, hernach gelötet, abgedrehet, hierauf gestimmt, zuletzt aber noch gescheuert und polirt. Der Gebrauch ist wie bekannt.

Schellfisch, fr. Merlan, lat. Gadus Aeglefinus L., eine Gattung schmackhafter Seefische, welche besonders in der Nord- und Westsee gefangen, und theils frisch, theils eingesalzen, oder auch marinirt, und in Tonnen geschlagen, zum Handel gebracht wird.

Schellkraut, s. Schwalbenkraut.

Schetterleinen, Schetterleinwand, heißt man eine geleimte oder gesteifte Leinwand, welcher man durch Leim, Gummi und dergleichen Dinge eine Steife gegeben hat. Man hat ihrer von unterschiedlichen Farben, doch meistens in Grau oder Braun. Auch der Gattungen überhaupt sind mancherley; man hat z. E. feine, mittlere und grobe. Die erstere ist auch weiß, schwarz, roth, grün, blau, gelb, u. s. w. gefärbt, und bald auf einer, bald auf beyden Seiten geglättet. Man braucht diese Leinen zum Steifen der Kleider, zum Unterlegen unter die Knopflöcher, in die Falten, Taschen, u. dgl., wie auch zum Ausstaffiren der Hüte und Mützen. Sie sind meistens 5 bis 6 Viertel breit, und in ganzen, halben, drittel oder viertel Schockellenstücken, entweder der ganzen Breite nach, oder doppelt zusammengelegt. Das meiste hiervon liefert bey uns Schlesien, insonderheit Breslau, wie auch Böhmen und Sachsen, zum Handel. Deutschland schickt viel von dieser Waare nach Italien, Polen, Rußland und anderwärts mehr hin. Breslau und St. Gallen sind die Oerter, welche eine ansehnliche Menge dieser Leinen nach Italien ausführen.

Schiefer, Ardesia, Schistus, fr. Ardoise oder Schiste, ein dunkelblauer, grünlicher, röthlicher, gelblicher, oder schwarzgrauer geschmeidiger Stein, der sich in dünne Platten spalten läßt, und so zu Tischblättern, Schreibtafeln, u. d. gebraucht wird. Man nimmt ihn auch häufig

zum

zum Dachdecken. In Frankreich wird besonders um Angers in Anjou eine erstaunliche Menge Schiefer gebrochen, und nach Paris, Rouen, den französischen Inseln u. s. w. verfahren. Die Oerter in Anjou, wo man die besten Sorten gewinnt, sind Trelaze und Ayraux, eine Meile von Angers, vornemlich die Brüche von Petits-Carreaux und la Noue. Die Schiefer aus den Gruben zu Jouvenciere-du-Bois und Petit-Bois liefern zwar eben so schwarze, und die, dem Aeussern nach, eben so gut scheinen, aber der Stein ist zu hart und spröde. Das Schieferwerk zu Villechien, im Kirchspiel von St. Leonard, ist ebenfalls im Rufe. Die Schiefer von Mezieres sind schon zarter, und schälen sich ab. Die um Charleville sind an sich sehr gut, sehen aber nicht so blau oder schwarz, wie jene, aus.

Die französischen Schiefer werden in verschiedene Sorten, z. E. in poil roux, oder rothfuchsige, gros noir, dunkelschwarze, poil noir, grosse noire, carrée forte, und carrée fine, unterschieden. Von dem Abfall, oder den kleinen Stücken, macht man 3 Sorten, und heißt solche Taillette, Cartellette oder Carlette und Fendis.

Ardoise cosine, ist eine Gattung, die zum Decken der Kirchenkuppeln gebraucht wird. Man macht sie aus Steinmassen und Klumpen, die etwas bogig gekrümmt sind, daher sie sich zu solchen Werken vorzüglich gut schicken. Sie sind schon seltener als die übrigen. Carlette ist die kleinste Art unter den hiesigen Schiefern.

Die feinsten und besten Schieferplatten gehen nach Paris und Rouen. Die Ardoise grosse noire und andere von der geringern Art in die Provinz Maine und in die Gegenden zwischen Saumur und Orleans.

Poil noir und Poil gros noir, nach Nantes und in die Gegenden am Loirefluß.

In die Fremde werden die Sorten Carrée fine und Carrée forte ausgeführt. Carrée fine ist 12 bis 13 Zoll breit, und eine Linie dick. Carrée forte aber 10 bis 11 Zoll lang, 6 bis 7 Zoll breit, und 2 Linien dick.

Sie werden nach Hundert, nach Tausend, und auch nach Fournitures gehandelt, welche letzteren $\frac{21}{000}$ Stück enthalten. Wenn sie gerade aus den Brüchen verladen werden, dann bekommt der Käufer auf jedwedes Hundert 10 Stück darein, um ihn dafür zu entschädigen, wenn durch das Stoßen des Wagens einige Platten springen, welches

ches nur gar zu gewöhnlich der Fall ist.

Man rechnet, daß alle Jahre wenigstens ein tausend Millionen Stück Schiefer in Anjou gebrochen werden.

Frankreich hat auch noch Schieferbrüche um Sedan in Champagne, Conde, la Jaille, Juvigne-sur-Loire und Chateau-Gonthier, die um die erstere Stadt insonderheit werden lebhaft betrieben, die andern viel weniger. Ferner, zu Blanquercy in Normandie, Flee und Jaille-Yvon in Anjou, Fumay in Hennegau, Montherme, 3 Meilen von Mezieres, und Murat in Auvergne.

In Deutschland liefern die Grafschaft Mannsfeld, Böhmen, das Sachsen-Koburgische, und besonders Sonnenberg, Schiefer in großer Menge. Im Sachsen-Koburgischen insonderheit sind schöne Brüche, woraus man die Schiefertafeln macht, deren jährlich viele hundert tausende in alle Gegenden der Welt verfahren werden. Die kleinen Abgänge, welche keine Tafeln geben, werden zu Dachschiefern zugerichtet. Der sonnenberger Schiefer hat vor andern diesen Vorzug, daß er kein Salz und keinen Schwefelkies enthält, der durch Luft und Wasser aufgelößt, die Nägel anfrißt; auch ins Feuer geworfen springt er nicht, ein Umstand, der bey Feuersbrünsten von großem Vortheil ist. Vorzüglich eigen ist dieser Gegend ein Griffelbruch, so, daß auch für die anderwärts verfertigten Schiefertafeln die Griffel von hieraus bezogen werden müssen. Hierzu wird nemlich ein aus dem feinsten Staube zusammengesetzter Stein erfodert, so, daß man ohne Risse auf die Tafeln schreiben könne. Er muß, wenn er gebrochen worden ist, vor dem Austrocknen in feuchten Kellern verwahrt werden, dann wird er wie Holz gespalten, und erhält hernach durchs Schaben die Gestalt eines Griffels. Er läßt sich auch drechseln und auf das feinste bearbeiten.

Aus Schiefer wird, besonders um Commotau im saazer Kreise, häufig Alaun gewonnen.

In Italien ist der schwarzgraue Schiefer aus dem Genuesischen, und der von Pietra santa im Florentinischen, welcher verschiedene Farben hat, sehr beliebt.

Auch Schottland liefert eine ungeheure Menge Schiefers in Stücken von 14 bis 18 Zoll lang, und 6 bis 9 Zoll breit. Es werden aus diesem Lande jährlich Millionen Stück nach England,

land, Norwegen, Kanada und Westindien verschifft.

Schieferweiß, heißt man im Handel die feinste und reinste Gattung Bleyweiß, welche ohne allen Zusatz von Kreide gemacht wird. Die Bleye werden vorher auf Streckwerken in dünne Bleche ausgedehnt, hernach läßt man sie von der Eßigsäure zernagen, und in einen weissen Kalk sich verwandeln. Das geschiehet an einigen Orten mit, an andern wieder ohne Destillirung. Wenn nun das Bley auf eine oder die andere Art zerfressen, und in Bleyweiß verwandelt ist, wird es auf großen Reibesteinen, die in den Fabriken vom Wasser in Bewegung gesetzt werden, aufs feinste zerrieben, auch währendem Reiben mit Wasser angefeuchtet, wodurch es zu einem Brey gemacht wird. Diesen Brey bildet man in beliebige Formen, und läßt das Schieferweiß nun trocknen. Die Maler bedienen sich dieser Waare zur Farbe, und die Apotheken sollten von Rechtswegen nur diese Sorte, statt des gewöhnlichen Bleyweißes, gebrauchen.

Schier, s. Schleyer.

Schiffküttel, s. Muscheln.

Schießgewehr, s. Gewehr.

Schiffspech, s. Pech.

Schikloscher, s. ungarischer Wein.

Schildereyen, s. Gemählde.

Schildkröte, Testudo, ein vierfüßiges Thier, das auf der Erde und auch im Wasser lebt, und dessen Körper mit 2 harten dicken Schaalen, Padden, gleichsam als mit Schilden bedeckt ist. Die untere dieser Schaalen ist platt, die obere hingegen etwas rund erhaben. Unter diesen Schilden gehen der Kopf, der Schwanz und die Füße des Thiers hervor, doch so, daß sie auch eingezogen, und mit der Schaale bedeckt werden können. Man unterscheidet diese Thiere in Land- und Seeschildkröten. Diese beyden Hauptgattungen theilt man in noch verschiedene andere Arten ein.

Der Seeschildkröten giebt es besonders viererley Sorten: die sogenannte fransche Schildkröte, tortue franche, hat ein schmackhaftes Fleisch, das eine gute und nahrhafte Speise giebt. Dies ist eine große Erquickung für die durch lange Seereisen abgematteten Schiffsleute, oder die vom Scorbut angesteckten. Ausser einer Menge Eyer enthält diese Art manchmal gegen 200 Pf. Fleisch, ohne das Fett dazu zu rechnen. Man kann diese Thiere lange beym Leben erhalten, wenn man sie nur von Zeit zu

zu Zeit mit etwas Seewasser besprengen läßt. Sie können 3 Wochen ohne alle Nahrung aushalten. Die Franzosen nennen den Obertheil dieses Amphibiums Carapace, und den Untertheil Plastron. Aus der Schaale dieser Art macht man nicht viel, denn sie ist zu dünne, und kann bloß zu Laternen gebraucht werden.

Die Karetschildkröte ist nur darinne von jener Art unterschieden, daß sie kleiner ausfällt, und die Schaale ihres Obertheils viel dikker ist; hingegen taugt wieder das Fleisch zur Speise nur wenig. Man fängt diese Gattung bloß des Schildpatts wegen. Das Oel oder der Thran von diesem Thiere wird gegen Nervenschwäche und bey kalten Flüßen mit Nutzen gebraucht. Die Schaale giebt gemeiniglich 13 Platten oder Blätter, nemlich 8 platte oder ebene, und 5 etwas gewölbte. Unter den 8 sind vier große, die 1 Fuß hoch, und etwa 7 Zoll breit seyn mögen. Die besten und schönsten Karetplatten müssen dick, klar und durchsichtig, von Antimoniumfarbe, bräunlich, schwärzlich und weiß jaspirt seyn. Es giebt Karetschildkröten, die wohl 6 Pfund Platten geben. Aus diesem Karet werden Kämme, Dosen, Bestecke, Messer- und Gabelgriffe, Uhrgehäuse, Fächerbeinchen und andere Ecailloarbeiten verfertiget. Die Schildpatt heißt in den Seestädten Frankreichs Carret, im übrigen Lande aber Ecaille.

Die Caivava ist länger und breiter, als die andern Arten, hat auch einen viel grössern und dickern Kopf. Das Fleisch von dieser wird selten gegessen, aber man nutzt es zu Oel, das zwar nicht an Speisen, doch aber zum Lampenbrennen und dergl. taugt. Die Padden sind auch nur dünne, und werden deswegen nicht geachtet.

Die vierte Gattung gleicht der vorhergenannten. Auch diese wird bloß zu Oel genutzt. Ausser dem Schildpatt und dem Oele, das die Schildkröten geben, wird auch ein wichtiger Handel mit ihrem Fleisch, den Eyern und Eingeweiden, die man insgesammt einsalzt, in den holländischen, englischen und französischen Kolonien, in Amerika, und in den Niederlassungen in Ostindien, getrieben.

Der Erdschildkröten giebt es dreyerley Arten. Die erste, oder die größte, ist etwa 2 Fuß lang, und 1 Fuß breit. Die Spanier auf dem festen Lande in Amerika essen sie häufig. Die zweyte ist die, welche man in Frankreich und andern südlichen Län-

dern

dern in den Teichen antrift. Die dritte und letzte ziehet man bey uns in Gärten. In Slavonien hat man 2 Sorten, nemlich Stein- und Wasserschildkröten. Erstere leben auf dem Lande, und sind von der Größe eines Tellers, dabey sehr schmackhaft. Sie werden in Menge lebendig verführt. Die andern leben im Wasser. Das Fleisch der Landschildkröten wird zu Suppen, in der Medicin, wie auch zur Speise auf den Tafeln vornehmer Leute gebraucht. Die Muhamedaner essen wohl die Eyer, aber das Schildkrötenfleisch rühren sie nicht an. In Ostindien stopft man die Eingeweide der Schildkröten mit den Eyern aus, rollt solche schneckenförmig auf, und trocknet sie bey gelindem Feuer; diese Würste bringt man häufig zum Handel.

Die Schildpadde wird bey der holländischen Kompagnie stückweise, in England und anderwärts aber centnerweise und nach dem Gewicht verkauft.

Mit Schildkröten wird von Durazzo, Cattaccolo in Morea, nach Trient, Venedig u. s. w. viel gehandelt. Es kommen da fast alle Wochen ganze Schiffsladungen an.

Schinken, franz. Jambons, gehören in der Handlung zum Speck, werden aber gemeiniglich theurer, als der gemeine Seitenspeck, gehandelt. Die berühmtesten sind die westphälischen, pommerschen, moldauischen, krakauischen, die von Halle und Glaucha im Magdeburgischen, die ostfriesischen, hollsteinischen und dergl.

In Frankreich sind Troyes in Champagne, Bayonne in Gascogne, Bourdeaux in Guyenne, Mezin in Condomois, Le Mans in der Generalität von Tours, Cherbourg in Normandie, wie auch Anjou und Flandern deswegen im Rufe. Von hieraus versehen sich die andern Gegenden des Reichs mit dieser Waare.

Die Schinken und der Speck aus Mezin, wo man die Schweine mit lauter Eicheln, und den Früchten des Korkbaums mästet, haben einen vortreflichen Geschmack.

Die Schinken aus Portugal hält man hier und dort für sehr vorzüglich in der Art.

In Italien sind die aus Vicariato di Poppi im Florentinischen, wo die Schweine mit Kastanien gefüttert werden, und davon ein zartes und schmackhaftes Fleisch bekommen, gar sehr beliebt. So auch die von Chianti im Pisanischen, von Sassafortino im Gebiet von Massa,

und die aus dem Neapolitanischen.

In Spanien liefern die Alpujarras diesen Artikel von vorzüglicher Güte. Die Einwohner mästen da ihre Schweine mehrentheils mit treflichen Kastanien und Mais, wobey auch noch das Vieh in die Eichelmastung auf die Gebürge getrieben wird. Die hiesigen sogenannten Schneeschinken sind in ganz Spanien und auch anderwärts berühmt. In Aragonien, wo die Schweinezucht ebenfalls ein bedeutender Gegenstand der Landwirthschaft ist, werden die besten Schinken in Brea und Illucca zubereitet.

Die westphälischen Schinken gehen nicht nur in alle benachbarten Länder, sondern auch häufig nach Frankreich u. s. w. Ihre Zubereitung ist ganz eigen. Wenn sie mit Salz und Salpeter gehörig eingesalzen worden sind, läßt man sie 8 oder 10 Tage lang wohl gepreßt im Pöckel liegen, hernach taucht man sie in Weingeist, worinne zerquetschte Wacholderbeeren eingeweicht worden sind, nimmt sie nach einer Weile wieder heraus und hängt sie in die Rauchkammer. Auf dem Heerde macht man Feuer von dürrem Gesträuche der Wacholderbeerbäume, bis die Schinken gut genug geräuchert sind, und abgenommen werden können. Durch diese Zubereitung bekommen sie ein sehr rothes, und vorzüglich schmackhaftes Fleisch.

Gute und frische Schinken müssen, wenn man mit einem Messer bis an den Knochen sticht, dasselbe wieder herauszziehet und daran riecht, keinen unangenehmen, ranzigen oder schimmlichen Geruch geben. So wie man überhaupt den Speck, der von der Buch- und Eichelmast erhalten wird, dem weit vorziehet, der von der Brandweinbrennermastung kommt, so ist das ebenfalls der Fall auch mit den Schinken. Ausserdem ist der gehörige Grad des Einsalzens und der Räucherung ein sehr wesentliches Stück, wovon die Güte dieses Artikels abhängt. Beydes das Einsalzen und Räuchern muß weder zu stark noch zu schwach gewesen seyn, wenn das Fleisch schmackhaft und von Dauer seyn soll.

Schiracker, s. ungarischer Wein.

Schiuma di sangue, s. Corallen.

Schlafapfel, s. Allraunwurz.

Schlafkraut, s. Bilsenkraut.

Schlafkunz, s. Rosenschwamm.

Schlagbalsam, s. Balsam.

Schlag-

Schlaguhren, s. Uhren.

Schlagwasser, aqua apoplectica, heißt man ein stärkendes Haupt- und Herzwasser, das aus Lavendel- und Schlüsselblumen, Bachbungen, Rosmarin, Salbey, Thimian, und dergl., mit Wein abgezogen worden ist.

Schlangenaugen, oculi serpentum, eine Art halbrunder, gelblicher Steine, die von der Insel Malta gebracht werden. Eigentlich sind es keine Steine oder Schlangenaugen, sondern ein Gebiß gewisser Fische, die einen beinernen Gaumen haben. Man trauet ihnen eine dem Gift widerstehende Kraft zu, faßt sie in Ringe u. dergl.

Schlangenholz, Lignum colubrinum, ein sehr festes, dichtes und schweres, bitteres Holz, weiß von Farbe, und ohne Geruch, mit einer feinen, runzlichten, rauhen und braunen Rinde umgeben, das von den Molucken, besonders von den Inseln Solor, Celebes und Timor, dessen Duft, (der, so lange das Holz noch in frischem Zustande ist, den Nerven schadet) wohl ausgetrocknet ist, nach den holländischen Faktoreyen gebracht wird. Hier muß dies Holz noch manche Jahre liegen, und in 2, 3 bis 6zölligen, auch wohl fußdicken Stücken auswittern, ehe es zum Arzneygebrauch verfahren werden kann. Die Holländer, welche uns die meisten von den minder bekannten und kostbaren Materialwaaren liefern, bringen auch diesen Artikel zum Handel. Die Indianer sollen es wider die Schlangenbisse gebrauchen, daher es den Namen bekommen hat. Je harziger und schwerer es ausfällt, je mehrere Kraft besitzt es.

Schlangenköpfgen, sind kleine Kauris oder Muscheln von der Größe der Porzellanen, die an Fäden gereihet, und zum Handel nach Senegal und auf der Küste von Guinea gebraucht werden. Auch die Husaren besetzen damit ihr Pferdegeschirr.

Schlangenkraut, s. Natterwurz.

Schlangenpapier, franz. Serpente, eine Gattung französisches Papier, die das Zeichen einer Schlange führt. Man braucht es besonders zum belegen der Eventails oder Fächer.

Schlangenstein, Piedra de Cobra, ein schwarzer, glatter und glänzender Stein, so aus Ostindien, vornehmlich durch die Holländer zum Handel gebracht wird. Die meisten dieser Steine liefern die Insel Ceylon, die Küste von Malakka, Sumatra und Borneo. Die Indianer schreiben diesen vielerley

Kräfte zu, weswegen sie in vielen Gegenden von Asien sehr gesucht sind. Sie sollen aber, nach den Berichten der neueren Naturkundigen, nichts weniger als natürliche Schlangensteine, und von der Cobra de Capello, oder Brillenschlange, sondern vielmehr durch Kunst zusammengesetzt seyn.

Schlangenwurz, radix serpentaria virginiana, Contrayerva virginiana, eine Wurzel von einem medicinischen Gewächse, das in Virginien, Maryland, Canada und Brasilien zu Hause, und vornehmlich aus dem erstern Lande häufig nach Europa gebracht wird. Es hat grüne, breite, fast herzförmige Blätter. Die Frucht ist rund, mit kleinen Saamenkörnern angefüllt, die Wurzel, so wie man sie zum Handel bringt, trocken, grau von Farbe, zasig und von gewürzhaftem Geschmack. Sie muß frisch, auch recht fleischigt seyn, und einen starken Geruch, ohngefähr wie die größere Lavendelblüte, von sich geben. Man braucht sie, ihrer gift- und schweißtreibenden Kräfte wegen, nicht selten in der Medicin.

Die Handlung ziehet sie aus Baltimore in Maryland, aus Carlstown in Südcarolina und England. Sie gilt im Lande, nach Beschaffenheit der Güte, 3 Schillinge bis 4 Schillige und 8 Pfennige amerikanisches Geld. Man sehe auch den Artikel Mungos.

Schlangenzungen, s. Natterzünglein.

Schlechtwurz, s. Diptam.

Schlehen, Schwarzdorn, Prunus spinosa L. 681., Prunus sylvestris, Acacia germanica, ist ein bekannter unansehnlicher Strauch, der allenthalben unter dem wilden Hecken- und Buschholze, zwischen den Feldern und Weingärten, um Triften, Waldungen, und auf andern trockenen Plätzen, hervorkommt. Dieses 3 oder 4 auch wohl 6 Fuß hohe Gewächs wuchert so sehr, daß es oft große Strecken einnimmt, und allen in der Nähe stehenden Pflanzen nachtheilig wird. Seine jungen Zweige endigen sich mit starken, langen Dornen. Der Stamm ist knotig, und mit einer rauhen, bräunlichschwarzen Rinde bedeckt; die Blätter sind wie eine Lanzette geformt, auf beyden Seiten glatt, aber am Rande sägenartig gezähnt. Die weiße, wohlriechende Blüte, welche schon im April noch vor dem Laube erscheint, und mit der die Zweige gleichsam überdeckt zu seyn scheinen, ist besonders den Bienen sehr angenehm; sie hinterlassen Früchte, die anfangs grün, hernach aber

schwarz-

schwarzblau sind, und im Oktober reifen. Diese, wenn sie im Spätherbste durch die angehenden Fröste etwas mürbe gemacht worden, dienen roh den Kindern und gemeinen Leuten zur Speise, oder man macht sie mit Zukker und Senf ein. Wo sie häufig zu haben sind, da wird auch Eßig und Brandwein daraus verfertiget. Zerquetscht und in Most oder Wein gethan, geben sie nicht nur eine angenehme rothe Farbe, sondern auch einen lieblichen Geruch und Geschmack. Sie sind überhaupt ein kräftiges und vortrefliches Mittel, womit man zähe Weine verbessern kann. Die zarten Blätter können, wenn sie gelinde geröstet worden, zum Kräuterthee, so wie die unreifen Zweige und die Rinde, zur Lohgare des Leders genutzt werden. Auch läßt sich mit der Rinde auf Wollenzeug roth färben.

Das Holz von alten und ausgewachsenen Stämmen ist sowohl im Splinte, als auch im Kerne dem Pflaumenholze ähnlich, sehr hart, zähe und glatt, doch aber schwer zu bearbeiten, und fasert unter dem feinen Hobel stark aus. Uebrigens ist dieser Strauch, weil er sich ungemein ausbreitet, einen ungleichen Wuchs hat, und vielerley Insekten herzuzieht, weder zu Gehägen, noch zu Gartenzäunen anzurathen. Man duldet ihn nur unter dem wilden Buschwerk, und auf verödeten Stellen, wo die Art alle 6, 8 bis 10 Jahre ausgeholzt wird. Ausser der Feuerung dienen auch die dicht ineinander verwachsenen Zweige zu Reisgebäuden in den Gradirhäusern bey den Salzwerken.

In der Medicin werden die Blüten, der Saft und die Früchte gebraucht. Die ersteren, wenn solche mit Wein aufgegossen worden, machen laxiren, und treiben den Harn, wie auch den Sand aus den Nieren. Der Saft besitzt eine anhaltende Kraft; er wird in Blasen gefaßt, und so weit und breit verführt. Die Früchte stärken den Magen, zermalmen den Stein ꝛc.

Schleifsteine, Wetzsteine, pierres à aiguiser, sind von verschiedener Art, je nachdem man sie gebrauchen will. Sie werden allenthalben, besonders da, wo es häufige Steinbrüche giebt, z. E. Böhmen, Sachsen, im Koburgischen, in Tirol u. s. w. gewonnen und ausgeführt. Die gröbsten Sorten der Schleif- und Wetzsteine bestehen aus großen runden Sandsteinen, theils für die Schleifmühlen, theils für die Scheeren- und Messerschleifer, Landleute, und andere, womit solche ihre

Aexte und andere Werkzeuge schärfen. Die größern, welche durch Mühlen oder Maschinen umgedrehet werden, sind sowohl Sandsteine, als auch härtere, schwarze, graue und grünlichte Steine. Die feineren, welche nur mit der Hand gebraucht werden, sind von den letzteren Arten.

Eine besondere Sorte, die mit Griffen versehen ist, dient den Landleuten zum Schärfen der Sensen und Sicheln. Bey der Handlung sind die levantischen Wetzsteine, die man über Italien und Marseille erhält, im Rufe. In Frankreich sind die von Marcilly und Damremont, noch mehr aber die von Celles bey Langres im Champagne berühmt. Man hat ihrer von 12 bis auf 60 und mehr Zoll im Durchmesser.

Die sogenannten Oelsteine aus Lothringen (pierres à l'huile) die man besonders von Rember-Villers zieht, geben jenen in der Güte nichts nach, und werden zum Schleifen der feinern Werkzeuge sehr gesucht.

Zu Groß-Ramsdorf im Neustädtischen, in Sachsen, findet sich ein feiner Sandschiefer, woraus gute, den steyermärkischen gleichkommende Wetzsteine gemacht werden.

Ein ganz vorzüglicher Stein, den Kupferstecher, Juwelierer und Uhrmacher, zu Schärfung ihrer Werkzeuge, gebrauchen, ist der hüftenberger Stein, von welchem ein Stück von 12 Zoll ins Gevierte zu 4 Thalern auf der Stelle verkauft wird. Man bekommt ihn von Sonnenberg.

Die Gottscheber aus Krain tragen häufig tiroler, salzburgische und schwäbische Schleifsteine in den österreichen Ländern und den angränzenden Provinzen Deutschlands zu Verkauf umher.

Schlein, in Westphalen die klare bielefelder Leinwand.

Schleyer, **Schier**, **Schlier**, englich Lawns, spanisch Estopillas, ein zarte und dünne Leinwand, die vor Zeiten besonders zu Schleyern für die Frauenzimmer gebraucht worden, heutzutage aber zu Schürzen, Manschetten, Tüchern u. dergl. angewandt wird. Man hat davon verschiedene Sorten, als:

Ungebleichte schlesische Estopillas oder Silesias, 6 Viertel breit, und 60 schlesische Ellen lang, zu 5 bis 8 Reichsthalern preußisch im Preis.

Schale gebleichte Kentings, 5 Viertel breit, und 54 Ellen lang, zu 4 und 1/2 bis 7 Thaler.

Dergleichen Schleyer zum Drucken, 6 Viertel breit,

und 54 Ellen lang, von 5 bis auf 12 Thaler.

Rohe dergleichen, 6 Viertel breit, und 54 Ellen lang, zu 7 bis 40 Thaler.

Dergleichen, 7 Viertel breite, und 54 Ellen lange, von 12 bis 20 Thaler.

Klare, 6 Viertel breite, von 7 bis 20 Thaler.

Rothgeblumte, von welchen 4 aufs Stück gehen, 6 Viertel breit, zu eben dem Preis.

Weißgeblumte, 6 Viertel breite, auch 4 Coupons aufs Stück, nnd 54 Ellen lang, zu 8 bis 12 Thaler.

Dergleichen gestreifte oder gegitterte, 6 Viertel breit, zu 8 und 1/2 bis 16 Thaler.

Dergleichen klare, so breit und lang, wie die vorstehenden, zu 10 bis 12 Thaler.

Dergl. gestreifte, eben so, zu 6 bis 10 Thaler.

Die meisten Gewebe dieser Art liefern Hirschberg, Schmiedeberg, Landshut in Schlesien, wie auch Sachsen und Böhmen. Der Artikel geht in Menge nach Italien, Spanien und Portugal. Hamburg treibt mit schlesischen Schleyern einen wichtigen Zwischenhandel nach den vorbenannten Ländern. Es handelt diese Waare in Bankgelde mit 8 und 2/3 Procent Rabatt.

Auch Hoff, im Brandenburg-Culmbachischen, liefert jährlich gegen 100,000 Stück Schleyer von mancherley Gattung, die von Baumwolle gewebt, und hernach größtentheils schwarz gefärbt werden. Sie haben unterschiedliche Nummern und Preise.

Von den eigentlichen Schleyern, nemlich den Veli aus Bologna, in Italien, und der Schweitz, sehe man unter dem Titel: Flor, das Mehrere.

Schleyeretamine, Etamine à voile, voiles drapés, voiles rasés, voiles de Réligieuses, sind ganz wollene, aber auf Leinwandart gewebte Zeuge, die meistens entweder weiß oder schwarz sind, und von den Klosternonnen, Beguinen, und Ordensschwestern zu ihren Weicheln oder Schleyern gebraucht werden. Rheims in Champagne ist der Ort, wo man sie am häufigsten verfertiget.

Voiles de Réligieuses sind in Stücken von 46 Stab, und kosten 100 bis 150 Livres im Preis, nach dem sie mehr oder weniger fein seyn mögen.

Voiles rasés, geschorene Schleyer, die man auch geschorene Burats nennt, gelten 80 bis 260 Livres das Stück.

Voiles drapés, in eben solchen Stücken, wo aber der Zeug tuchartig gewebt ist, nach Verhältniß ihrer Feine, 80 bis 280 Livres.

Alle diese Sorten sind einen halben Stab breit. Die vorletzte wird auch zu Hauskleidern, Vorhängen, Ueberzügen der Stühle und Sessel ꝛc. gebraucht.

La-Fleche in Anjou liefert die Schleyeretamine von vorzüglicher Güte und in großer Menge. Diese werden zu Priestermänteln und Nonnenkleidern häufig angewandt. Ferner Voiles clairs, oder dünne Schleyer, Voiles bâtards, Voiles forts oder dichte Schleyer, diese letzteren sind eine Art Burats.

Schleyertücher liefert besonders Abbeville zum Handel.

Schlick, s. Bernstein.

Schlösser, serrures, bekanntlich Werkzeuge, womit man die Thüren der Häuser und Gemächer, Kasten, Schränke, Koffres u. s. w. verschließt. Zu einem Schlosse gehören nun überhaupt erstens die Riegel, zweytens das Gefieder, drittens der Dorn, und endlich viertens der Schlüssel. Blinde Schlösser nennt man die, welche verdeckt sind, und nicht anders, als mit dem Schlüssel können geöfnet werden. Vorhänge- oder Vorlegschlösser die, so nicht an die Thür unmittelbar angemacht sind, sondern vor einen Anwurf in die Krampe gehängt werden. Dieser Schlösser aber giebt es mancherley Arten. Sie werden überall von den Kleinschmieden, Cirkelschmieden und Schlössern verfertiget. Ausserdem bringt man auch aus Steyermark, von Nürnberg, aus dem Bergischen u. a. viel von dieser Waare zum Handel.

In Frankreich ist besonders Eu, in der Ober-Normandie, durch seine Schlösserarbeiten im ganzen Lande und auch auswärts berühmt. Alle Dörfer um diese Stadt sind mit Schlössern angefüllt, die eine ausserordentliche Menge ihrer Arbeiten nach der Hauptstadt und allen Gegenden Frankreichs liefern. Auch der Absatz in den französischen Kolonien ist ansehnlich. Man macht hier Schlösser von aller möglichen Erfindung, Form und Art. Es giebt ihrer von 10 Sols bis auf 150 Livres im Preis.

Saint-Dizier, in Champagne, ist ebenfalls dieserwegen sehr im Rufe. Die hiesigen Schlosserarbeiten sind weit und breit gesucht. Die aus Forez sind nur von ordinairer Art.

Beym Einkauf der Schlösser muß man fein nachsehn, ob auch die Schlösser wirklich die Besatzungen haben, die zu jedem Einstriche im Schlüssel gehören. Denn gar oft machen ungewissenhafte

hafte Meister, die da wissen, daß nur wenig Leute Kenner der Sache sind, sich ihre Arbeit leicht, und betrügen ihre Kunden. Sie geben nemlich dem Schlüssel leere Einstriche. So hat nun mancher Schlüssel einen Reif mit einem geraden Kreutze, in dessen Schlosse nur ein einfacher Reif angebracht ist, oder ein Schloß von zween Reifen, die in dem Schlüssel eingestrichen sind, nur einen, u. s. w.

Die französischen Schlösser unterscheidet man überhaupt in Serrures forées und Bernardes. Die ersteren sind die, wo der Schlüssel durchbrochen ist, und die inwendig nicht können geöfnet werden. Die letzteren kann man auf beyden Seiten öfnen; sie haben auch keinen durchbrochnen Schlüssel.

Die Schlösser, welche die Quincailleriehändler führen, unterscheiden sich in gemeine, polirte und getriebene. Dieser hier ihre Theile lassen sich durch Schrauben voneinander nehmen, und sind bloß mit der Feile überfahren. Ausserdem unterscheidet man jedwede Sorte auch noch in große und kleine. Die kleinen sind die, die nur 1 Zoll bis 5 oder 6 Zoll halten, und nur nach halben Zoll gemessen werden. Bey den großen hingegen zählt man nach ganzen Zoll, und diese halten, von 6 Zoll anzufangen, bis auf 14 oder 15.

Die Eisenhändler unterscheiden die Schlösser auch noch auf mancherlei Art. Sie haben Schlösser z. E., die rechts oder links schliessen, und wieder andere, die ohne Unterschied der Hand sich gebrauchen lassen. Die letzten werden an Schiebladen der Tische, Kommoden, Schränken, Schreibpulte u. dergl. befestiget, welche man herausziehet und wieder zurückstößt, ohne daß sie aus ihrer Stellung verrückt werden. Es giebt auch noch Schlößer mit halbem Gewinde und mit doppeltem. Die ersteren schliessen, wenn man sie nur zustößt, und öfnen sich von inwärts ohne Schlüssel; bey den andern braucht man durchaus den Schlüssel, wenn man sie auf- oder zumachen will.

Die Thürschlösser mögen von ordinairer Art, polirt oder getrieben seyn, so sind sie von 2 Zoll bis auf 15 groß. Die gewöhnlichste Sorte ist die von 7 bis 8 Zoll, bey den polirten und getriebenen; von 6 bis 7 Zoll bey den gemeinen, und bey denen, die auf beyden Seiten geöfnet werden. Von den mit durchbrochenen Schlüsseln und 2 Gewinden sind die 7 und 8zölligen die kurantesten.

Von

Von anderthalb Gewinden, die 9 bis 10 Zoll halten, ist der Absatz unbedeutend, von zweygewindigen in dem vorgedachten Maaße desto stärker.

Die Schlösser von 10 bis 11 Zoll werden zu mittlern Hausthüren, die aber über dieß Maaß steigen, an Pforten der Thorwege gebraucht; beyde sind mit zwey Touren, und der Schlüssel ungebrochen.

Zu Schmalkalden führt und verfertiget man folgende Sorten: Französische Schlösser, mittelkleine, No. 1. No. 2. 3. und 4., von 1 Rthlr. 2 Gr. bis auf 2 Rthlr. 8 Gr. das Dutzend im Preis. Viereckigte und dreyeckigte Schlösser, 12 1/2 Gr. Schildschlösser, zu 12 Gr. Springschlösser, zu 10 Gr. Rohrschlösser, zu 11 Gr. Felleisenschlösser, zu 10 Gr. Umgehende Dornschlösser mit gespaltenem Schlüssel, zu 19 Gr. Dergleichen mit vierecktigtem ditto, 20 Gr. Dergleichen mit Kreuzdorn, 20 Gr. Alphabetschlösser, zu 1 Rthlr.

Was nun noch die Schlösser an den Hals- und Armbändern betrift, so sind diese Arbeiten der Gürtler, Goldschmiede und Geschmeidemacher.

Schlüsselasche, s. Pottasche.

Schlüsselblumen, Himmelsschlüsselblumen, Primulæ veris, Verbascum odoratum, oder herba paralysiaca, ein beständiges Blumengewächs, dessen Blätter gleich auf den fasichten wohlriechenden Wurzeln stehen. Zwischen denselben wachsen insgemein schon im April zarte Stengel mit vielen wohlriechenden Blumen, auf welche in kleinen Hülsen ein schwarzer Saame folgt. Es giebt einfache und auch gefüllte, einfärbige und schön gestreifte Primeln, die alle eine Zierde der Gärten sind. Sie finden nebst dem in der Medizin Anwendung. Die Blumen und Blätter haben eine schmerzlindernde Kraft, und werden wider Kopfkrankheiten, Gliederweh, u. s. w. verschrieben.

Schlottenblume, Küchenschell, wilde Anemone, Pulsatilla, ein beständiges und feines Gewächs, dessen Wurzel schwarz und etwas haaricht ist. Das Laub gleicht dem Anemonenlaube, zwischen welchem dünne, runde, haarichte und einen Fuß hohe Stengel wachsen, welche unter den Blumen kleine Blätter umgeben. Jede Blume besteht aus sechs Blättern. Die Wurzel wird ihrer schweißtreibenden Kraft wegen innerlich in der Medizin gebraucht.

Schlytenasche, s. Pottasche.

Schmaas-

Schmaasen, Schmasen, heißt man die Lämmerfelle, welche aus Polen und Rußland zum Handel gebracht werden. Sie sind schon zugerichtet, und werden Dächer- und Sackweise gehandelt. Breslau, Frankfurt an der Oder und Leipzig treiben hiermit einen wichtigen Verkehr.

Schmack, s. Sumach.

Schmalband, s. Butter.

Schmalte, s. Blauefarbe.

Schmalz, Fett, Axungia, heißt man die verschiedenen Arten von weichem Fett, die in Apotheken und Materialhandlungen geführt werden. Wie auch das Schweine- und Gänseschmalz, die in der Haushaltung und Küche Verbrauch finden. Die zu medizinischem Gebrauch dienlichen sind unter andern:

Aalfett, Axungia Anguillæ; Biberfett, Axungia Castoris; Kapaunenfett, Axungia Caponis; Entenfett, Axungia Anatis; Gänseschmalz, Axungia Anserina; wild Schweinsfett, Axungia Apri; Reyherfett, Axungia Ardeæ; Hundefett, Axungia Canina; wild Katzenfett, Axungia Cati sylvestris; Hasenfett, Axungia Leporina; Hechtfett, Axungia Lucii piscis; Wolfsfett, Axungia Lupi; Schildkrötenschmalz, Axungia Testudinis; Schlangenfett, Axungia Serpentum; Dachsfett, Axungia Taxi; Fuchsfett, Axungia Vulpis; Natternfett, Axungia Viperarum; Bärenschmalz, Axungia Ursi oder Arctos; Schmalz von zahmen Schweinen, Feist oder Schmeer, Axungia porcina oder Adeps suillus officin.

Sie finden hauptsächlich in der Vieharzneykunst, und bey allerley Handthierungsarten, ihre Anwendung.

Schmalzwurz, s. Wallwurzel.

Schmaragd, Smaragdus, Prassinus, ein grüner durchsichtiger Edelstein, von verschiedener Härte, zwischen Granat und Bergkrystall, der unter den kostbaren Steinen die fünfte Stelle einnimmt. Sein Lager ist insgemein ein goldhaltiger Kieß, und der Stein selbst hat eine vieleckigte Gestalt, wenn er in seinem Gestein sich befindet. Der morgenländische oder ostindische Schmaragd ist von lebhaft grüner Farbe, und nimmt eine vortrefliche Politur und ungemein schönen Glanz an. Man bringt auch dergleichen aus Aegypten. Der abendländische Schmaragd ist hellgrün von Farbe. Die besten dieser Art kommen aus Peru und von Carthagena. Die böhmischen, schlesischen, sächsischen und ungarischen sind geringer.

In Sachsen finden sich der-

dergleichen bey Freyberg, Marienberg und Ehrenfriedersdorf. Eigentlich sind die hiesigen Schmaragdflüsse, oder krystallisirte grüne durchsichtige Flußspate.

Die spanisch-amerikanischen bringt man aus dem Thal Tunia oder Tomana nahe bey Neu-Carthagena, und zwischen den Gebürgen von Granada und Popayan.

Schmaragdprisma heißt man die Mutter des Steins; diese ist hart, durchsichtig, und gewöhnlich mit Gelb, Grün, Weiß, Blau gemischt, öfters auch mit schwarzen Flecken.

Der Preis dieser Edelsteine ist nicht gleich. Es kömmt dabey gar sehr auf Geschmack und Belieben, oder Nachfrage an. Ein untadelhafter Stein dieser Art, der einen Karat im Gewicht hält, gilt etwa 2 Thaler in sächsischem Gelde; einer von 2 Karat, 6 Thaler; von 3 Karat, 10 Thlr.; von 4 Karat, 15 Thlr.; von 5 Karat, 20 Thlr.; von 6 K. 30 Thlr.; von 7 K. 70 Thlr. von 8 K. 80 Thlr.; von 9 Karat, 100 Thlr., und von 10 K. 150 Thaler in sächsischem Gelde.

Schmeerwurz, s. Wallwurzel.

Schmelz, Email, Encaustum, eine gefärbte Glasart, die wir aus Venedig, Böhmen und Holland erhalten. Alle diese Farben sind aus mineralischem Kalke und Glasmaterie zusammengesetzt. Die Goldschmiede gebrauchen solche zum Amuliren auf Gold, Silber oder Kupfer. Man hat durchsichtige und auch undurchsichtige Email. Unter der ersten Art sind die grünen und blauen Farben am gemeinsten; die gelben ziehen sich auf Goldfarbe; die rothen sind theuer. Ausserdem nennt man auch beym Handel noch Schmelz die kleinen Glaskorallen, welche zu Arm- und Halsbändern, Schmelzspitzen, und dergleichen Arbeiten mehr, angewandt werden. Es ist jetzt ein wohlfeiler Artikel, indem das Dutzend Schnürchen nicht über ein paar Groschen gilt. Am häufigsten wird dieser Schmelz zu Meffersdorf, Volkersdorf und Gebhardsdorf in der Lausitz, wie auch in Schlesien, gemacht.

Schmelztiegel, bekanntlich ein Gefäß, das den Feuerarbeitern dazu dient, die Metalle und andere Materien, die sie schmelzen wollen, in Fluß zu bringen. Man hat ihrer aus Eisen und auch von Erde. Jene, die besonders in grosen Giessereyen, Schmelzhütten und Münz-Häusern gebraucht werden, sind aus gutem geschmiedeten und wohlgeschla-

schlagenen Eisen, ohngefähr wie kleine Eymer ohne Handhaben gebildet. Die andern hingegen sind entweder zum Theil rund, oder oben drey- auch wohl vierecktigt, und unten rund. Man macht solche von Thon und Sandstein, aus zerstoßenen Topfscherben von Sandstein u. dergl.

Deutschland liefert die vorzüglichsten chymischen Schmelztiegel. Die ipser und großalmeroder werden weit und breit verfahren. Die ersteren halten die ungleiche und abwechselnde Hitze noch besser und länger aus, als die hessischen. Allein vom Salze werden sie angegriffen. Man erhält solche in Sortiments von verschiedenen Nummern. Sie giengen sonst in Menge nach England, jetzt aber nicht mehr, indem dergleichen häufig zu Chilsea verfertiget werden.

Auch die Schmelztiegel, welche zu Hafnerszell, eine Meile von Passau, gemacht werden, sind wegen ihrer Güte und Dauer im Rufe. Man verführt diese unter dem Namen der passauer Tiegel in- und ausserhalb Deutschland. Alle diese Sorten werden satzweise gehandelt.

Schmergel, Schmiegel, Smiris, ein armes Eisenerz, ein steinigter Markasit, oder harter und dichter eisenfärbiger Stein, so aus Sachsen, Schweden, England, Spanien und Italien zum Handel gebracht wird. Der spanische Schmergel hat hin und wieder Goldadern, und es giebt dessen fünferley Sorten. Der sächsische findet sich auf dem sogenannten Ochsenkopfe, einem Waldflügel bey Buckau, schneeberger Reviers, zu Sosa bey Eybenstock u. s. w. Der ochsenkopfische, welcher, ausser dem Diamant, alle Edelsteine zwingt, wird selbst dem spanischen vorgezogen.

Der schwedische bricht in den Kupfergruben dieses Landes, und ist röthlich von Farbe. Der englische ist der gewöhnlichste, so wie auch der von der Insel Elba in Italien.

Man bringt ihn entweder in ganzen Stücken, oder auch schon gemalen zum Handel. Die ganzen Stükke, wenn sie gehörig geschliffen sind, werden von Stein- Marmor- und Glasschneidern gebraucht, indem der Schmergel eben so wie der Diamant ritzt. Das Schneiden geschiehet durch Hülfe kleiner kupferner Räder, die an einer Spille befestiget sind. Der gepulverte Schmergel, wird von Büchsen-, Waffen- und Messerschmieden, zum Poliren ihrer

rer Arbeiten, und von den Mechanikern zum Schleifen der optischen Gläser gebraucht. Der Artikel wird centnerweise gehandelt.

Schmierleder, geschmiert Leder, Thranjuchten, eine Art starkes Leder, so in Deutschland statt des ausländischen Juchten zubereitet, und zu allerhand Schuhwerk u. dergl. angewandt wird. Es hat aber noch gewisse Vorzüge vor jenem. Der rußische Juchten ist besonders in dürrem Zustande sehr zart und spröde, das Schmierleder aber nicht. Man braucht es weder in der Hitze, noch auch in der Nässe so viel einzuschmieren, und doch hält es eben so gut. Indessen muß ein solches Schmierleder nicht nur eine vollkommene Gare bekommen haben, sondern auch gehörig getreten, und mit weissem oder blankem Thrane eingeschmiert worden seyn. Der gewöhnliche oder gebrannte Thran taugt dazu nicht, indem er das Leder durchfrißt, und ihm die Dauerhaftigkeit benimmt; die Oele aus dem Gewächsreich sind noch weniger dazu geschickt, denn sie machen das Leder noch viel spröder.

Schminke, franz. du fard, heißt man allerhand Zusammensetzungen von weißen und rothen Farben, welche die Frauenzimmer in Frankreich, Spanien und Italien rc. gebrauchen, um der Haut ihres Körpers einen vortheilhaften Anstrich zu geben. In Deutschland ist dieser Artikel, ausgenommen an den Höfen und auf der Schaubühne, nicht sonderlich im Gebrauch. Die rothe Schminke wird aus Carmin und calcinirtem Talk, die weiße aber aus Reißmehl, Kremserweiß, Blackfischbein, Weyrauch, Mastix und arabischem Gummi verfertiget. England und Frankreich liefern von beyden das meiste. Es wird damit nach den Morgenländern ein ziemlich erheblicher Handel getrieben.

Die Apotheken haben verschiedene Schminksachen im Vorrath, als z. E. das Arcanum cosmeticum, die portugisische und spanische Schminke, Charta hispanica, ein Schminkwasser, Aqua cosmetica, Schminkbalsam u. dergl.

Paris und Montpellier liefern eine Menge Mouchoirs, Schminktücher, Onguens, Salben, huiles cosmétiques, und Eaux cosmétiques zum Handel. Die Galanteriehändler und Parfumirer sind es, die mit solchen Dingen Verkehr haben.

Schminkbohnen, s. Bohnen.

Schminkläppchen, s. Tarnesol.

Schmink=

Schminkwurzel, Weißwurzel, Salamonssiegel, radix sigilli Salamonis, Convallaria, Polygonatum, hat den Namen daher, weil die Knoten der Wurzel ziemlich einem Siegel gleichen. Die Blume besteht aus einem Blatte, ist glockenförmig, in viele Theile zerschnitten, auf welche ein mit rundlichten Saamen angefülltes Behältniß folgt. Das Gewächse wird theils wild wachsend in den Wäldern angetroffen, theils auch mit Fleiß in den Gärten gezogen. Von dieser letztern Art hat man verschiedene Sorten, als die gemeine breitblätterichte Schminkwurz, die größere Sorte, die mit gefüllten Blumen, die schmalblätterichte ohne Stengel, die schmalblätterichte mit Stengel, und endlich die mit Blättern wie die weiße Nieswurz. Die Wurzel wird in der Medicin und zwar äusserlich gebraucht. Das destillirte Wasser dient gegen die Sommersprossen.

Schmoschen, s. Baranken.

Schnallen, werden aller Orten von Goldschmieden, Gürtlern und Spangenmachern häufig verfertiget. Man hat deren von Gold, Silber, Tomback, übersilbert, mit Steinen besetzt, von Pinschibek, semi d'or, u. s. w. Die Stahlschnallen und mit Silber überlegten liefern vorzüglich Soho und Birmigham in England, die Kompositionschnallen Iserlon, die übrigen Nürnberg, Suhla, Wrietzen an der Oder u. s. w. Schnallenbleche, chappes de boucles, werden von allerley Form, Größe und Feine, in Eisen und Stahl, weiß oder blau angelaufen, vergoldet oder versilbert zum Handel gebracht. Die feinsten liefern England, Frankreich, das Bergische und noch einige andere Länder. Zu Theux und Givonne, in Frankreich, und zu Lüttich macht man dieser Bleche eine ausserordentliche Menge und von vorzüglicher Güte. Man handelt sie nach Groß und Dutzenden in Sortimentern von Nummer 1 bis auf 300.

Schnecken, Cochleæ, sind bekannte Thiere, die mit und ohne Luft leben können. Das Geschlecht derselben ist groß und mannichfaltig. Wir wollen uns aber bloß an die halten, die man zum Handel bringt. Man theilt solche in 2 Hauptarten, nemlich in Wasser- oder Erdschnecken. Jene werden wieder in süsse Wasser- oder Meerschnecken, und diese in Land- oder Feld- und Gartenschnecken unterschieden.

In Ostindien, besonders an den Inseln Borneo, Celebes und Tidore, auf der Kü-

sie von Neu-Guinea ꝛc. fangen die Indianer in großer Menge Seeschnecken, und führen solche nach China, wo sie zur Speise sehr beliebt sind. Sie holen diese Schnecken tief aus dem Wasser mit eisernen Gabeln, oder tauchen bis auf den Grund, und fischen sie heraus. Die schwarzen hält man für die besten, doch werden die weißlichten, welche man tief in der See findet, und die oft so groß sind, daß sie ein halb Pfund wiegen, in China noch höher geschätzt. Der Pekul von dieser Sorte wird für 40 Thaler verkauft. Die ganz weissen, welche häufig im niedrigen Wasser und auf dem Sande zwischen Korallenfelsen bey der Ebbe gefunden werden, sind die schlechtesten. Diese gelten nur den achten oder zehnten Theil soviel, als jene. Die Chineser trocknen sie an der Sonne, packen sie in Körbe von Rohr oder Bambus, die mit Madang- oder Thekblättern ausgefüttert worden, und verfahren sie wieder weit und breit.

Eine andere Art Seeschnecken ohne Haus, Doris, kochen sie, und salzen solche hernach ein. Die Chineser lieben diese Speise gar sehr. Die Mahumedaner und Papuaner essen solche auch roh in kleine Stücken geschnitten, mit Salz und Citronsaft angemacht. Die Stachelschnecken, wovon es ebenfalls zweyerley Arten, nemlich weisse und schwarze, giebt, findet man häufig in Amerika. Die ersteren sind am meisten gesucht. Beyde aber sind mit langen und spitzigen Stacheln versehen, womit sich die Thiere fest an die Steinklippen anklammern. Sie sind wohl 4 bis 5 Zoll dick. In den Schaalen findet man zungenförmige Stücken Fleisch, die gegessen werden.

Unter den Erdschnecken sind vorzüglich die großen Gartenschnecken mit Häusern, welche, wenn sie im späten Herbste sich zugemacht haben, aufgesucht, und zur Speise zugerichtet werden. Diese Art wird schock- und hundertweise gehandelt. Man bringt sie häufig aus Ungarn.

Schneckenhanf, s. Hanf.

Schneckenindigo, s. Indig.

Schneeschinken, s. Schinken.

Schnepel, ein zarter und wohlschmeckender Flußfisch, der in der Elbe, Oder und einigen andern Flüßen, besonders bey Hamburg, in der Mark Brandenburg u. s. w. gefangen wird. Man reißt ihm den Bauch auf, trocknet ihn an der Luft, oder läßt ihn etwas räuchern, und verführt ihn so; der größte Theil wird frisch verspeiset.

Schnitt-

Schnitthanf, s. Hanf.

Schnittlauch, Porrum sectile, Porrum sectivum, Porrum juncifolium, Hollauch, ein bekanntes Küchengewächs, mit länglichtrunder, weißer, und unten mit vielen Fasern bewachsenen Wurzel, aus welcher das hole Laub, und zwischen demselben, wenn es nicht abgeschnitten wird, der Stengel sammt purpurfarbenen Blumen wachsen. Daß es an Speisen gebraucht wird, wird Jeder wissen.

In der Medicin werden die Blätter, Wurzeln und der Saame zum Zertheilen, den Schleim von der Brust zu lösen 2c. gebraucht. Auch äusserlich finden sie ihre Anwendung.

Schnupftobak, Tabac en poudre, wird von gedörrten, gestampften, gestoßenen oder gemalenen Tobacksblättern, entweder fein, grob oder gekörnt verfertiget. Er wird zum Theil ohne allen Zusatz, wie z. E. in den französischen und ungarischen Fabriken geschiehet, gemacht, oder auch mit allerhand künstlichen Beitzen, wohlriechenden Dingen, Salzen u. s. w. angemacht, je nachdem es der Geschmack der Abnehmer oder die Routine und der Eigensinn des Fabrikanten mit sich bringt. Unter diesen Tobacksfabrikanten giebt es erfinderische Köpfe, die durch einen gewissen Anstrich auch die allerschlechtesten Tobacksblätter zu veredlen wissen, allein es giebt ihrer auch wieder, und zwar in weit größerer Anzahl, die sich kein Gewissen daraus machen, durch Mineralien, ätzende und stopfende Ingredienzien, die sie gebrauchen, ihre Kunden um die Gesundheit zu bringen. Hierunter gehören die, die z. E. mit Spiesglase, mit Braunholz, Eisenvitriol u. s. w. ihre Waare färben. Noch andere brauchen Alaun, Pflaumensuppe u. dergl. dazu.

Die Sorten Schnupftobacks, welche jetzt im Handel den stärksten Abgang finden, sind: 1) Rape oder Saint-Omer. Dieser wird entweder aus Karotten, die Duinkirchen, Saint-Omer, Strasburg, St. Gallen, Hamburg, Altona, oder Holland, liefern, gemacht, oder aus virginischen, ungarischen und zum Theil auch ukrainischen Blättern verfertiget. Man erhält ihn auch in Fässern, bleyernen Büchsen u. s. w. von Duinkirchen, St. Omer, St. Gallen und Strasburg in sehr großer Menge. Strasburg versiehet hiermit insonderheit Schwaben und einen Theil der Schweitz, Holland die Rheingegenden, Hamburg

die Gegenden in Niedersachsen u. s. w.

2) Der holländische Schnupftoback, von dem es braunen und schwarzen giebt, kommt von Amsterdam, Ameersfort, Rotterdam rc. häufig zum Handel. Der schwarze ist in viereckigen Stangen, und geht insonderheit nach Danzig, ganz Polen, und in die angränzenden Länder, wie auch nach Spanien.

3) Der spanische Toback, von welchem es unterschiedliche Arten giebt, geht fast in alle Gegenden von Europa, ja sogar in die, wo der Toback ein Monopol des Landesherrn ist, z. E. in die preußischen und österreichischen Staaten.

Die Sorten dieses Tobacks bestehen aus Sevilla, welcher aus Havannablättern mit Zumischung einer feinen Ockererde (Almagre oder Almazarron) zubereitet wird. Man schwängert nemlich den höchst fein gemalenen Toback mit dieser rothen Erde, wodurch er die ihm eigene Flüchtigkeit, Farbe und Annehmlichkeit im Geruch und Geschmack überkommt.

Wenn man diese reine, flüchtige, in Europa einzige Erde mit Blättern von San Trinidad und San Spirito auf der Insel Cuba, als welche zur kleinsten Sorte des Sevillatobacks dienen, vermischt hat, nachdem jene durch Mühlsteine von verschiedener Schwere zermalmet, und aufs feinste gesiebt worden, erhält man prima Sorta, die Garanza heißt, oder den allerfeinsten Toback.

Alle Sorten des spanischen Tobacks, nemlich Sevilla, Havanna oder Spaniol, Tonca, Son de Tonca, oder spanische Kleyen, kommen in Vasen von einem Pfund im Gewicht, oder in ganzen Suronen zum Handel.

4) Ungarischer Toback, so theils braun, theils schwarz von Farbe aussiehet, wird am besten in Ungarn selbst, und zwar zu Presburg, zu Diosseg im biharer Komitate, zu Janoschhaza im eisenburger Komitate, zu Debre in der heweſcher Gespannschaft, wie auch zu Hapar, Jant, klein Manock und Izmeny verfertiget. Die wiener Fabriken, ob sie gleich sehr ins Große gehen, liefern doch nur elende Waare, wenn man sie mit der vergleicht, welche einzelne Privatleute, zum Theil Weiber, mit fast gar keinem Aufwande, zu Stande bringen. Der Unterschied ist auffallend, denn man konnte noch vor einigen Jahren den besten ungarischen Schnupftoback auf der Stelle im Lande für 20 Kreutzer kaufen, wenn

der,

der, den die Monopolisten lieferten, 1 Thaler galt, und gegen jenen vergleichsweise sehr schlecht war.

5) Brasilientoback ist nicht durchgängig gesucht, doch giebt es Länder und Gegenden, wo man Geschmack daran findet, und ihn stark verbraucht, z. E. die afrikanische Küste und Italien.

6) Marocco, ist eine gute Sorte, besonders wenn sie aus feinen maryländischen Blättern bereitet wird. Diese geht häufig nach Norden.

7) Granirter oder geförnter schwarzer Toback, ist besonders in Italien gangbar.

Unter den deutschen Fabriken, die sich in diesem Fache hervorthun, und viele und gute Waare liefern, sind die altonaer, hamburger, sankt-gallner, leipziger, frankfurter und offenbachschen die vornehmsten, und zwar sind es gerade die, welche durch kein Monopol geschützt werden.

Aller Schnupf-Toback kommt entweder in Karrotten und Stangen, wie der Rape und Saint-Vincent, der holländische u. s. w., oder schon zu Pulver und Kleyen gestampft oder gemalen zu Markte. In diesem letztern Fall handelt man ihn centnerweise, in ganzen Fässern und Kisten, oder sonst pfundweise in irdenen glasirten Gefäßen, bleyernen Büchsen u. dergl.

Schnuftücher, sind Gewebe aus verschiedenem Stoffe, die zu bekanntem Gebrauch dienen. Es giebt seidene, gold- und silberreiche, floretseidene, halbseidene, baumwollene, leinene, glatte, gestreifte, gegitterte, geblumte, gemusterte, gefärbte, gedruckte, gemalte u. s. w. Von den seidenen, welche dutzendweise, oder nach dem Gewicht gehandelt werden, liefern Mayland, Como, Mantua, Reggio, Venedig, Genua, Neapel in Italien, Valenzia und Barzellona in Spanien, verschiedene Städte in der Schweitz, Frankreich und England, eine ausserordentliche Menge. Deren, die wir aus Frankreich ziehen, ist unter dem Artikel Mouchoirs erwähnt worden.

Die mayländischen Tücher finden, ihrer Güte und Preiswürdigkeit wegen, in ganz Europa Abnehmer. So auch die von Barzellona, die man in ungeheurer Menge nach den Seestädten an der Ostsee und ganz Norden, ja selbst nach Frankreich führt.

In England liefern besonders Manchester und Spitalfields viele leichte seidene Tücher, insonderheit nach Amerika.

Von baumw. Schnupftüchern kommen die schönsten

sten und feinsten aus Ostindien. Sie werden bey den Kompagnien in London, Amsterdam, Kopenhagen, Orient rc. eingekauft.

Die mittelfeinen dieser Art kommen aus der Schweitz, besonders von Basel, Genf, Zürich, St. Gallen, Herissau, wie auch von Hamburg, Augsburg und aus den sächsischen Fabriken.

Leinene Schnupftücher werden in Schlesien, Sachsen, Böhmen und Mähren am besten und schönsten verfertiget; und zwar insonderheit zu Landshut, Schmiedeberg, Hirschberg, Zuckmantel, Wirbenthal, Freudenthal und Gnadenfrey in Schlesien, zu Lauban, Löbau, Zittau, Herrenhut u. a. in der Lausitz, zu Mitweida rc.

Halbseidene oder leinene mit Seide vermischte Tücher, macht man in Schlesien und Sachsen von vorzüglicher Güte.

Gedruckte baumwollene Schnupftücher werden da allenthalben in Deutschland, wo ansehnliche Kattun- und Zitzdruckereyen sind, verfertiget. Am häufigsten liefern diese Sorte Hamburg, Altona, Augsburg, Bautzen, Zittau, Görlitz, Hoyerswerda, Chemnitz, Breslau, rc. zum Handel.

Was die ostindischen Schnupftücher anbetrift, so findet man sie unter den Titeln: Baftas, Bethilles, Ketmis, Guillador, Romals, Mazulipatnam, Tranquebars, Bandannos, Schop-Romals, Palicatt, Muselins, beschrieben.

Schoenanthum, s. Cameelheu.

Schöllkraut, Magenkraut, Schwalbenkraut, Lichtkraut, Chelidonium, von diesem wilden Heilkraute kommen in die Apotheken zweyerley Arten, nemlich die größere und die kleinere. Jene hat geterbte Blätter, kreutzförmige, vierblätterichte regulaire Blumen mit einer zweyfachen Hülse. Sie wächst an den Zäunen und Mauren, hat eine goldgelbe, zasige Wurzel, die, wenn man sie bricht, einen hochgelblichen, widerlichen Saft von sich giebt. Dieses Kraut wird, seiner wärmenden, trocknenden, reinigenden und abführenden Kräfte wegen, in der Medicin gebraucht.

Das kleinere Schöllkraut, Chelidonium minus, hirundinaria ficaria, Serophularia minor, wächst besonders an feuchten und sumpfigen Orten. Es hat runde zarte Blätter, diese hängen an Stielen, welche von der Wurzel ausgehen. Es ist

ein gutes Milz- und Scharbockskraut.

Scholle, Platteise, Pleuronectes Platissa L., eine Gattung Halbfische, die auf der Seite schwimmen, und die Augen auf einer Seite beysammen stehen haben. Man fängt ihrer eine große Menge in der Ost- und Nordsee, und bringt solche sowohl frisch, als auch getrocknet zum Handel. Hamburg, Stettin, Danzig, Elbing, Königsberg, Bremen und Holland treiben mit diesem Artikel einen ansehnlichen Handel, besonders nach den katholischen Ländern. Hamburg unterscheidet seine Schollen oder Platteisen in verschiedene Sorten, die nach Beschaffenheit unterschiedliche Preise gelten. Man verkauft solche nach Schockstück, nach sogenannten Rosen von 20 Stück. Zu Lübeck handelt man die Platteisen nach Kiepen, deren jede 30 Steige, oder zusammen 600 Stück enthält.

Die größten, schön weissen, fleischigten und frischen, sind die besten.

Schomlauer, s. ungarischen Wein.

Schooskraut, s. Durchwachs.

Schop-Romals, heißt man eine Gattung ostindischer Schnupftücher, die uns die dänisch-asiatische Kompagnie liefert. Sie halten 1 Elle und 5 Sechszehntheile des kopenhagener Längenmaasses ins Quadrat, und es sind ihrer 7 im Stück.

Schloßwurz, s. Hundezahn.

Schoten, s. Erbsen.

Schotendornsaft, s. Acaciensaft.

Schotenklee, s. Melotten.

Schotte-Buttadar, eine Gattung feiner baumwollener Gewebe, mit goldenen Leistenbändern, welche die dänisch-asiatische Gesellschaft zum Handel bringt. Sie sind 1 Elle und 9 Sechszehntheile, oder 1 Elle und 3 bis 5 Achtel breit, und 13 bis 13 und 1/2 kopenhagener Ellen lang.

Schottische Teppiche, tapis façon d'Ecosse, zu Abbeville eine Gattung Teppiche, die 5 Achtel breit und 20 Stab lang gewebt werden.

Schrauben u. Schraubstöcke, dieser hat man beym Eisenhandel von unterschiedlicher Form und Größe. Solche Werkzeuge werden von Schlossern, Messerschmieden, Büchsenschmieden u. s. w. bey vielerley Arbeiten gebraucht.

Schreckkraut, s. Eppich.

Schreckstein, Malachit, Malachites, ein halbdurchsichtiger, dichter Stein von grüner Farbe. Es giebt deren, die nur einfach grün sind, die mit andern Farben vermischt, mit schwarzen

Flecken, weissen Adern versehen sind u. dergl. Man findet dies Gestein hier und dort in den Kupferbergwerken Deutschlands, besonders in Sachsen, Ungarn und Tirol. Von diesem und dem Agat in Gängen werden herzförmige Anhängsel für das Frauenzimmer und für Kinder geschnitten, die vor dem Erschrecken bewahren sollen. Daher ihr obiger Name.

Schreibbley, s. Bleyweiß.

Schreibfedern, die Gänsekiele, niedersächsisch, Federposen, welche zum ordentlichen Schreiben dienen, werden im Frühjahr von den Bauern und Hirten gesammlet, und an die Posenschraper, oder Federposenfabrikanten, verkauft. Diejenigen sind am besten, welche den Gänsen einzeln zur Mausezeit im May und Junius ausfallen; alle andern Federn in den übrigen Jahrszeiten taugen hingegen zu Schreibfedern nichts, eben so wenig die, welche man mit Gewalt aus den Flügeln todter Gänse ausziehet.

Ein jeder Gansflügel hat nicht mehr als 5 zum Schreiben dienliche Federn. Die Eckpose, von welcher in jedem Flügel eine sich befindet, ist die kürzeste, härteste und rundeste, aber auch zugleich die schlechteste; sie heißt die Ortpose, auf sie folgen zwey andere, welche die Schlachtposen genannt werden; diese behaupten den Vorzug vor allen andern, und die zwey sogenannten Breitfedern stehen schon in der Güte unter ihnen. Man kann bemerken, daß die Fahne der Federn an der einen Seite viel schmäler, als an der andern ist; daß die hakigten Fasern viel dichter aneinander hängen, und diese schmale Seite der Fahne an einigen Federn ganz und gar keinen, an andern, nach unten zu, einen auswärts gekehrten Ausschnitt von Natur hat; dies letztere ist das Merkmal der beyden Schlachtfedern. Für die rechte Hand, mit der wir schreiben, schicken sich die Federn des linken Flügels besser, weil sie eine bequemere Lage darinne annehmen, und diese erkennet man, wenn man sie aufschneidet, und ihren Rücken nach unten zu hält, daran, daß die Oefnung nicht gegen die rechte, sondern gegen die linke Seite, von der geraden Linie abweicht.

Der Fabrikant giebt den Kielen, vermittelst heissem Sande, oder heisser Asche, wodurch alles in ihnen noch befindliche Fett ausgezogen wird, Glanz und Härte, auch zugleich einen oder mehrere

rere Streifen, welche Spuhlen sodann gezogene Spuhlen oder Kiele heißen. Eine gutgezogene Schreibfeder muß weder zu hart, noch auch zu weich seyn. Man wählt diejenigen, die, wenn man sie an der Spitze, zwischen dem Daumen und Zeugefinger, drückt, etwas nachgeben. Die nach Art der englischen gezogenen Federn sind durchgehends klar, so daß die Seele inwendig los ist, und hin und wieder läuft, wenn man sie schüttelt. Die holländischen hingegen sind lauter große Posen, und es geht der Druck des Zugs über den Ort, wo man die Spalte an der Schreibfeder macht, ganz klar herab. Auch die hamburger sogenannten Seespuhlen werden von vielen für die besten gehalten.

Gemeiniglich werden 25 Stück in ein Packt zusammengebunden. Die Farbe des Bindfadens bezeichnet die Güte der Gebinde. Sie werden in folgende Sorten unterschieden.

Extra groß Gut ist die theuerste. Man erkennet diese an dem rothfarbenen Bande. Ein solches Packt bestehet aus lauter großen, schönen und ausgesuchten Posen. Auf diese folgt:

Großes Gut, mit grünem und rothem Hanf umwikkelt.

Mittelsorte, hat ein rothes und grünes Band. Darauf folgt:

Meßextra, und hernach: kurzgebunden Roth.

Kleingelbband.

Kleinblauband.

Kleinrothband, weitläuftig gebunden.

Zuletzt die Ortposen, als die schlechtesten von allen.

Man bedient sich auch ausser der Gänsefedern, der Federn von Trappen, Schwänen, welschen Hühnern und Raben zum Schreiben.

Schreibzeug, Ecritoire, heißt man gewisse Büchsen, Futterale, Behältnisse und Kästchen, die alles in sich fassen, was einer zum Schreiben nöthig haben kann. Wir halten uns bey ihrer Beschreibung darum nicht auf, weil ihre Einrichtung, so wie der Gebrauch, jedem bekannt sind. Nur einige minder bekannte Arten wollen wir anführen.

England liefert Schreibzeuge von Compositionsstein, nach einer sinnreichen und philosophischen Zusammensetzung, die sehr artig sich ausnehmen. Frankreich, Schreibzeuge von gekochtem Leder, cuir bouilli, die, ihrer Güte und Dauerhaftigkeit wegen, im Rufe sind. Carlsbad, in Böhmen, schickt auch sehr artige Sachen in dieser Art zum Han-

Handel, insonderheit von Krystallglase, Serpentinstein, Email u. dergl.

Schriften, Typi, Characteres, s. Buchdruckerschrift.

Schrittschuhe, Schlittschuhe, franz. Patins, eine besondere Art Schuhe, der man sich bedient, um leicht über das Eis wegzuglitschen. Sie bestehen aus einer schmalen Sohle von hartem Holze, worunter ein dickes Stück Stahl, das etwa 3 Linien breit ist, der Länge nach befestiget wird. Im Norden von Europa, wie auch vornemlich in Holland, werden sie stark gebraucht. Das meiste von diesem Artikel liefert Remscheid zum Handel. Dieser Ort löset dafür alle Jahre mehrere tausend Reichsthaler.

Schroot, Hagel, franz. grénail oder grénaille, wird überall von den Schrootgiessern in Menge verfertiget. Sein Gebrauch ist bekannt. Man nimmt ihn zum Schiessen auf der Jagd. England liefert hiervon sehr viel zum Handel, und zwar in verschiedenen Nummern von 1 bis 9. Die niedrigern Nummern bezeichnen die gröberen Sorten, und sind auch deswegen wohlfeiler im Preis. Der Schroot, welcher hier und dort in Deutschland gegossen wird, ist gemeiniglich besser, als der englische. Die Waare wird im Handel häufig verthan. Ausser den Nummern unterscheidet man den Schroot auch noch in eigentlich groben, Haasenschroot, Mittelschroot und sogenannten Vogeldunst. Er wird alle nach Centnern gehandelt.

Schucken, s. Hanf.

Schuhe, bekanntlich eine Bekleidung der Füsse für Manns- und Frauenspersonen, junge und alte, und deswegen auch von allerley Größe, Gestalt und Stoff. Am gewöhnlichsten macht man sie jedoch bey uns von Leder, besonders Kalbleder, aus Korduan und Sämischleder. Die für Landleute, gemeine Stadtleute, und sogenannten Kommißschuhe für die Soldaten, werden aus Rindsleder, Juchten oder Schmierleder verfertiget. Ausser den ledernen tragen die Frauenzimmer auch sammetne, manchesterne, seidene, reiche, gestickte, gemalte, genähete u. dergl. Der Handel hiermit ist meistentheils in der Schuster Händen: indessen giebt es doch Gattungen dieser, mit denen die Kaufleute, vornemlich die Galanterie- und Putzhändler, Nürnberger rc. handeln. Hierunter gehören die gedruckten und gemalten Schuhe und Schuhblätter, von welchen Nürnberg

berg eine grosse Menge nach Polen, Rußland und andern Ländern im Norden ausführt. Die gestickten und genäheten liefern Paris, Wien, Berlin und Dresden von vorzüglicher Güte. Die Filzschuhe, welche man zu Berlin Parisgen, in Frankreich Mules nennt, werden in Sachsen von den Barethkrämern, in Niedersachsen theils von den Schuhmachern, theils von den Linnenkrämern geführt. Die sogenannten Mules de cordes, welche einen hanfenen Ueberzeug und gute lederne Sohlen haben, dabey mit Lammfellen, oder auch mit Multon, gefüttert sind, kommen von Langres und andern Orten in Frankreich in Menge zum Handel. Gestrickte Schuhe, oder gestochtene von Wolle, gefüttert mit Flanell u. dergl. erhält man von Leipzig. Was endlich eine andere Art Schuhe, Spargatte, anbetrift, die in wärmeren Ländern sehr gangbar sind, darüber findet man unter diesem Titel Auskunft.

Schuppen, heißt man eine Gattung Dachshäute, die aus Nordamerika häufig zu Markte gebracht werden.

Schuppenwurzel, Maywurzel, St. Georgenwurzel, radix Squamariæ, eine schwarze, oder schwarzbraune, getrocknete, sehr harte, schuppige und ästige Wurzel ohne merklichen Geruch, aber von einem bitterlichen, anhaltenden oder herben, sehr erdhaften Geschmack, deren Pflanze hier und dort in Deutschland, z. E. im Brandenburgischen 2c., in düstern, feuchten Laubwäldern, Elsbrüchen und unter den Haselsträuchen, an den schattigen Ufern der Bäche und um die Quellen wächst, und ohne Blätter ist. Sie ist dabey fett, saftreich und fleischig, und springt im Zerbrechen wie der junge Spargel. Die Farbe der frischen Wurzel ist weiß, fleischfarbig, auch wohl röthlich, die Wurzel eben so weich, wässerig, stumpf und schuppigplatt, welche ohne weitere Fasern auf den Wurzeln der Bäume und Sträucher, in der schwarzen Schlammerde, sitzt, so, daß man die Pflanze unter die besondern Arten der Wurzelsauger rechnen muß. Der ganz saftigschleimige, dicke, einfache Stengel ist spannenlang, aber niemals völlig ausser oder über der Erde, und mit einzelnen, fast herzförmigen, rothen Schuppen besetzt. Man findet die Pflanze in der Blüte und Frucht gegen Ende des Maymonats, bis zur andern Hälfte des Aprils über der Erde; aber nach dieser Zeit nicht mehr. Die

Blumen stehen in einer dichten, ganz einseitigen Spitze, zwischen großen schuppenförmigen, röthlichen Blumenblättern; sie sind lippenförmig, an der obern Lippe roth, an der untern weiß, mit einem beym Aufbruche sehr schwachen, flüchtigen, aber unangenehmen balsamischen Geruch. Ihre elastischen Saamenkapseln haben 2 Fächer und viele Saamenkörner. Die Wurzel kommt in die Apotheken.

Schusterkraut, s. Dosten.

Schusterpech, s. Harz.

Schürzen, sind bekannte Kleidungsstücke der Frauenzimmer, die von allerhand Zeuge gemacht werden. Wir berühren aber hier nur die ostindischen gestickten Schürzen, die insonderheit die dänisch asiatische Kompagnie zum Handel liefert. Von diesen hier ist das Stück 6 Ellen lang, und 1 Elle und 13 Sechszehntheile breit. Die flohrenen gestreiften Schürzen mit gemusterten Rändern u. dergl., welche uns Haarlem und Amsterdam, die baumwollenen, die die Schweitz etc. liefern. St. Quintin in Picardie schickt Tabliers-linon-clair zum Handel, welche entweder glatt oder broschirt, mit oder ohne Mignonettes, und 7 Achtel oder 4 Viertel breit sind. Bey diesen sind 15 bis 16 Schürzen im Stück.

Schüttgelb, eine Farbe, die häufig in Holland, und auch hier und dort in Deutschland verfertiget, und zum Handel gebracht wird. Man nimmt dazu Curcume und Alaun, kocht beydes zusammen mit genugsamen und reinen Wasser; alsdann gießt man die Brühe durch ein leinen Tuch über feingestoßene Kreide. Der zurückgebliebene Curcume wird noch ein paarmal mit Wasser ausgekocht, und hernach ebenfalls durch ein leinen Tuch über die Kreide gegossen. Man rührt alles zusammen wohl auf, und die Farbe, welche der Alaun aufgelöset hatte, wird durch die Kreide niedergeschlagen, so, daß nur ein klares Wasser über der gelben Erde steht. Diese Farbe bringt man auf ein Tuch, damit die Feuchtigkeit davon ablaufen kann. Wenn die Feuchtigkeit so weit abgeflossen ist, und die Farbe ihre gehörige Consistenz erlangt hat, dann macht man, vermittelst eines kleinen Trichters, solche Figuren daraus, wie das Schüttgelb gebildet zu werden pflegt.

Das meiste von diesem Artikel liefert uns Holland; aber auch zu Breslau, Berlin und anderwärts machen die Berlinerblaufabrikanten viel und gutes Schüttgelb. Den stärksten Abgang findet

dieser Artikel in Kriegszeiten beym Militair zum Färben der Monturen und Uniformen, doch verbrauchen auch die Maler und Anstreicher ziemlich hiervon.

Schwabacher, s. Schriften.

Schwaden, Schwadengrütze, Mannagrütze, Semen graminis Mannæ, ist der Saame einer Grasart, die in Polen, Litthauen, Ungarn, Schlesien, Böhmen, Preussen und der Mark Brandenburg wächst, und häufig eingesammlet wird. Die knöpfigten Halmen, auf deren Gipfeln braune Aehren wachsen, die dem Schilf oder Röhricht gleich sehen, werden etwa ein paar Schuh hoch. Die Blätter, so weit sie die Halmen umgeben, sind schilfartig und rauch. Der Saame, so zu Ende des Sommers reif wird, ist klein, noch kleiner, als Hirse, weiß von Farbe, und hat einen angenehmen Geschmack. Man sammlet ihn des Morgens sehr früh, wenn der Thau noch auf dem Grase liegt; man hält alsdann ein reines Gefäß unter, und klopft an das Schwadengras. Der reife Saamen fällt heraus, und wird so ins Gefäß gesammlet. Er ist anfangs schwarz von Farbe, nimmt aber nach und nach eine weißlichgelbe an. Man säet ihn im May. Bey uns in Deutschland wird er nur in Gärten gezeugt. Danzig, Elbing und Königsberg schicken hiervon das meiste aus. Der Schwaden giebt eine sehr angenehme und gesunde Speise ab. Man kocht ihn besonders in Milch, und thut etwas Zimt daran.

Der beste Schwaden muß schön rein, weiß und recht mehligt seyn.

Schwalbacher Wasser, s. Sauerbrunn.

Schwalbenkraut, Schwalbenwurzel, Schwalbenkrautwurzel, Giftwend, Vincetoxicum, Asclepias, Hirundinaria, ein wildwachsendes dauerhaftes Staudengewächs, das vieler Orten in Deutschland sehr gemein ist, und seinen Standort sowohl im sandigen Heideboden, um dergleichen Hügel in den Harzwäldern, in andern laubtragenden, auch ungebauten Ländereyen, und an den Bergen und Steinfelsen, wie auch in einem bessern Grunde, hat, wo es dann von verschiedener Größe und Höhe gefunden wird. Seine beständige überaus ästige und fasrige Wurzel gehet mit ihren Keimen ziemlich um sich, und macht in wenig Jahren sehr starke Stöcke mit vielen zähen, holzigen, ganz einfachen, geraden, aber nur jährlichen Stengeln. Ihre Wurzelknoten, die zuweilen hohl

wer-

werden, so, daß sie sich zertheilen, sind etwa fingersstark, und die weißgelblichen, weißen, innnerlich mehr gelben, einfachen, fadenförmigen, schlanken Wurzelfasern, die sie in größter Menge unter sich treibet, sind sehr lang, und öfters, wie sie auch in der Materialhandlung vorkommen, in- und untereinander verschränkt oder mit Fleiß verflochten. Sie werfen ihre Stengel im Spätherbst ab, und bringen im Frühling neue.

Die vorbeschriebenen runden Stengel sind mit kurzstieligen, steifen, dunkelgrünen, herzförmigen und zugespitzten, mit Adern durchzogenen Blättern abwechselnd und paarweise besetzt, welche unterwärts etwas kurzhaarig sind. Aus den Winkeln besonders nach oben zu, welche die Blätter mit dem Hauptstengel machen, kommen im Julio und August die langen ästigen, vielblütigen Blumenstiele hervor, die mit Büscheln kleiner weissen sternförmigen Blümchen besetzt sind, welche einen nicht unangenehmen Honiggeruch haben. Diesen folgen im September lange, schmale, zugespitzte Fruchthülsen mit häufigen glatten, dünnen Saamen, die, wie bey andern seidetragenden Pflanzen, mit einer solchen silberweißen, fedrigen, seidenen Krone besetzt sind.

Die Wurzel ist das gewöhnlichste Stück, das davon in die Apotheken kommt. Sie muß in den Frühlingsmonaten, am Gebürge etwas später, auch wohl im October, ehe noch die Keime und Sprossen verlängert aus der Erde hervorkommen, oder wenn die Stengel wieder vergehen, gegraben werden. Von dieser Wurzel, werden statt der mit dem Alter mehr holzig gewordenen Knoten, nur die langen Fasern gebraucht, welche nicht dunkel oder schwarzbraun, sondern weißgelblich oder weiß seyn müssen.

Schwamm, Fungus, Spongia, ist der Name bekannter Pflanzen, die gar geschwinde aufwachsen, aber auch eben so schnell vergehen. Sie kommen an Bäumen, Felsen, und auch auf der Erde hervor. Man unterscheidet sie in Baumschwämme, welche wieder in sogenannte pergamentene oder dünne, Fungoides, in sternförmige, gitterartige, wie Becher gebildete u. s. w. unterschieden werden. Ferner, in blätterförmige, die aus einem harten, hornichten Wesen bestehen, und bey den Bäumen, wo sie sich befinden, insgemein ein Zeichen des Alters oder einer Krankheit sind; in kugelförmige u. s. w. Eine

zweyte

zweyte Hauptgattung machen die Seeschwämme, Spongiæ, aus. Die dritte schließt die Erdschwämme in sich. Diese haben entweder einen Stiel, auf welchem der Kopf stehet; sind auch von gutem Geruch, derb von Materie und eßbar; oder sie haben einen bösen Geruch, sind pulverartig, blätterícht, und schädlich zu genießen; oder sie haben keinen Stiel, sind kugelrund, inwendig pulverhaftig, Bovistæ.

Etliche unter den Erdschwämmen werden eingesalzen, getrocknet oder gedörrt zum Handel gebracht. Hierunter sind die russischen Rippen oder Rischiki, die französischen und deutschen Champignons und Moucherons oder Mousserons, die Morcheln u. dergl. vorzüglich berühmt. Man findet die Rippen oder Reißgen nicht allein in Rußland, sondern auch in Preussen, Polen, Litthauen, Curland und Schlesien. Aber die aus Rußland werden doch dem Geschmacke nach allen andern vorgezogen. Indessen ist auch selbst unter den russischen ein großer Unterschied. Die wologdischen, und unter diesen die aus dem sogenannten woskresenskischen Drittheile, dem kubinschen See gegen Norden, hält man für die allerbesten. Sie haben eine schöne rothgelbe Farbe, und wachsen hier vorzüglich an solchen Orten, wo vorhin Ackerland gewesen, und nachher Gränen oder Fichten gepflanzt worden sind. Ihr Preis richtet sich nach der Größe: je kleiner sie ausfallen, je theurer bezahlt man sie. Zum Einsalzen und Verschicken nimmt man keine, die über einen Dukaten groß sind. Die beliebtesten sind nicht größer, als eine Linse. Von solchen gilt schon auf der Stelle die Flasche zwey Rubel. Diese kleinen Rischiken wachsen nicht über der Erde, sondern sitzen um die Wurzeln der größeren. Man sammlet sie kurz vorher, ehe der Frost einfällt. Durch das Einsalzen bekommen sie eine schwarzbraune Farbe. Sie halten sich, wenn sie gehörig verwahrt werden, ein Jahr, auch wohl länger.

Die Champignons werden entweder frisch, getrocknet, oder eingemacht zum Handel gebracht. Sie sind oben weiß und glatt, unten röthlich und gestreift, härtlich von Fleisch, und haben dabey einen guten Geruch. Die meisten liefert Bourdeaux zum Handel. Ausser den Champignons, die bey uns wild wachsen, pflanzt man auch welche auf eigenen dazu eingerichteten Beeten.

End-

Endlich so hat man beym Handel auch die sogenannten Badeschwämme, Spongiæ marinæ, welche zum Auf- und Abwischen häufig gebraucht werden, weil sie die Feuchtigkeit leicht einziehen, und solche auch wieder herauslassen, wenn man sie drückt. Sie wachsen an den Felsen auf den Meerufern, wo man sie abreißt, reiniget, anreihet, und hernach zu Markte bringt. Ihre Farbe ist gelb, braun oder rothgelb. Es giebt zarte oder feine, mittle und grobe, große und kleine, wie auch sogenannte Pferdeschwämme. Sie werden Pfundweise gehandelt, und je zarter, reiner und proportionirlicher sie ausfallen, je höher hält man sie im Preis. Man bringt diese Waare vorzüglich von den Küsten am mittelländischen Meere, von Tunis, Tripolis, Cap-Negre aus der Barbarey, aus Syrien, wie auch von Zante, Zara, der Insel Kandia, von Satalia, Smyrna, ꝛc. über Venedig, Livorno, Marseille und Triest zum Handel.

Ausser den vorgenannten Arten Schwämme führen die Apotheker und Materialisten auch noch folgende: Lerchenschwamm, Agaricus; Bofist, Bovista; Rosenschwamm, fungus Cynosbatos; Holderschwamm, fungus Sambuci; Hirschbrunst, boletus cervinus; Eichenschwamm, fungus quercinus; Nußbaumschwamm, fungus Juglandis: wovon unter ihren Titeln des Mehrern Erwehnung geschiehet.

Maltheser Schwamm, fungus melitensis, Cynomorium purpureum, ist einer der besondersten Wurzelsauger auf Jamaika, in Spanien, Sicilien, auf der Insel Maltha und der barbarischen Küste, eine Gattung Champignons von länglichter Gestalt, die unsern Morcheln ziemlich gleicht. Sie wird auf den Wurzeln der Myrten- und Mastixbäume, wie auch des Meermeldenstrauchs, in den Wintermonaten gefunden, und davon gesammlet. Am häufigsten wird dieser Schwamm auf dem kleinen Eyland Rhas el General nahe an der Insel Maltha gefunden. Er taugt zwar zur Speise nicht, wird aber in der Medizin gebraucht. Die ganze Substanz der Pflanze ist roth, herbe, stärkend und zusammenziehend. Wenn diese Champignons gedörrt, hernach zu Pulver gestoßen, und in Wein eingegeben werden, sind sie ein bewährtes Mittel wider innere Verblutungen, wo keine Verbindung oder andere chirurgische Operation vorgenommen werden kann. Man hält sie für ein sehr mildes Stipticum, das

seine Wirkung so schnell als kräftig äussert. Diese Schwämme haben durch ganz Italien einen großen Ruf.

Endlich die Schwämme, welche an alten Fichten und Eichen wachsen, werden mit Salpeterlauge abgekocht, getrocknet, stark geschlagen, und hernach zum Feueranschlagen gebraucht. Frankreich zieht diesen Artikel, unter dem Namen Amadou, vorzüglich aus Deutschland.

Schwammkraut, siehe Schuppenwurzel.

Schwammsteine, lapides spongiæ, sind löcherichte, kleine Steine, die sich zerreiben lassen, grau oder weiß aussehen, und in den Badeschwämmen gefunden werden. Sie dienen in der Medicin wider den Stein und die Kröpfe, wie auch wider die Spulwürmer der kleinen Kinder.

Schwan, anas cygnus, der größte Vogel unter den Palmipeden, der eine besondere Annehmlichkeit und Geschicklichkeit im Schwimmen besitzt. Seine Federn sind von einem blendenden Weiß, und die Pflaum- oder Bauchfedern sehr zart und weich. Man stopft solche in Küssen, und legt diese auf die Stellen, wo man reumatische Schmerzen empfindet. Die Zufälle dieser Art werden dadurch gehoben. Die zugerichteten Schwanenhäute werden wider harte Knoten und Geschwulsten gebraucht. Man macht auch aus den Federn Puderquasten, Muffe und dergleichen Sachen. Seit einigen Jahren nimmt man in Frankreich die Schwanenhäute und besetzt oder bebrämt damit die grossen atlaßnen Mäntel, welche die Damen im Winter tragen. Das Fett vom Schwane wird in der Medicin angewandt. Es macht die Augen klar und hell, lindert die Schmerzen der goldenen Ader, vertreibt die Sommerflecke, u. s. w. Schwanenfelle und Flügel schickt besonders Archangel zum Handel. Die stärksten Federkiele nuzt man zu Schreibfedern, welche zur Frakturschrift dienen, einen Theil zu Röhren der Mahlerpinsel, u. s. w.

Schwanenboy, s. Frison.

Schwanzpfeffer, s. Cubeben.

Schwarzpappel, Albernbaum, Populus nigra L. 1464., diese Baumart liebt vorzüglich einen grußigen, mit guter Lauberde vermischten Boden, der von vorbeyfließenden Bächen und Ströhmen feucht erhalten wird; trockene und harte Plätze aber sind ihm zuwider. Die Stammrinde dieser hohen und ansehnlichen Bäume ist glatt, aschgrau von

von Farbe, wird aber mit der Zeit rauh und dunkel. Die Blätter, so auf langen gelben Stielen wechselsweise stehen, bilden beynahe ein Dreyeck, welches hinterwärts mehr gerundet ist, und vorwärts in eine lange Spitze ausläuft. Der Rand ist rundlich gezähnt, die beyden Flächen sind glatt, die obere besonders glänzend, und auf der untern der Länge nach mit einer erhabenen Ribbe, und blaßgrün. Die Blüte sowohl dieses, als auch aller übrigen Pappelbäume, steht auf zwey von einander abgesonderten Stämmen, wovon der eine lauter männliche befruchtende, der andere aber lauter weibliche fruchttragende, weißröthliche Kätzchen im März oder April hervorbringt, welche letztere schon beym Ausbruch der Blätter oder doch kurz nachher ihren wolligen Saamen abfliegen lassen. Aus eben dieser Wolle hat D. Schäffer Papier, und mit Versetzung ordentlicher Baumwolle, gestrickte und gewürkte Zeuge, wie auch Hüte zu Stande gebracht. Aus den frischen Blüteknospen, die mit einem wohlriechenden Balsam überzogen sind, läßt sich eine schmerzlindernde Salbe, und durch gehörige Handgriffe eine Wachsseife verfertigen. Das Mark dieser Stämme brauchen die Nordländer statt des Korks zu Stöpseln der Flaschen. Mit der Rinde erhalten die Fischer in Schweden ihre Netze schwimmend. Die aus der Wurzel treibenden Sprossen, imgleichen die abgeschnittenen Aeste, geben ein nützliches Reisig zu Faschinen beym Wasserbaue ab. Ausserdem läßt sich das Holz durch geschicktes Einbeizen dem ausländischen Ebenholze vollkommen ähnlich machen. Durch nichts sonst, als nur durch die mehrere Leichtigkeit, kann man es hernach von jenem unterscheiden, und diese Leichtigkeit selbst ist ein Vortheil.

Das Wachsthum dieser Bäume geht übrigens so schnell von statten, daß sie im vierten Jahre schon eine Höhe von 20 Fuß erreichen. In dieser Rücksicht schon sind sie überall da, wo es auf einen schnellen Wuchs und schöne Verzierung, nicht weniger auf den ökonomischen Gebrauch ankömmt, zu empfehlen.

Schwäbisch, heißt man hier und dort die Leinwand, wie auch eine Gattung Schleyer, und so nennt der polnische Handelsjude alle Arten weisser Leinwand, Schwäbisch oder Schwebisch.

Schwäbischgemünder Waare, heißt man allerhand

hand glatte, getriebene und mit Steinen besetzte Geschmeide und Schmucksachen, die von geringhaltigem Zeuge verfertiget werden, und die eben deswegen in sehr wohlfeilem Preise zu haben sind. Die Stadt Gemünd in Schwaben wimmelt von Goldschmieden, welche jährlich eine große Menge dieser Waaren liefern, und über Augsburg, Frankfurt und Nürnberg in alle Gegenden der Welt ausführen. Man faßt da besonders allerhand unächte böhmische u. gefärbte Glassteine, die bekanntermaßen sehr wohlfeil sind, und beym Handel nach tausend Dutzenden verkauft werden. Die schwäbischgemünder Arbeiten bestehen insonderheit aus Hemdeknöpfgen mit bunten Steinen, von welchen das ganze Dutzend auf der Stelle um einige Kreuzer verkauft wird; in Ohrringen, Dosen, Schnallen, u. d. Diese schwäbischgemünder Waare sticht übrigens durch nichts, als durch ihre Wohlfeilheit hervor.

Schwarzdorn, s. Schlehen.

Schwarzholz, s. Sumach.

Schwarzkümmel, s. Karben.

Schwarzwurzel, Wallwurzel, Schmeer- oder Schmalzwurz, Schanzwurz, Beinbruch, Beinwell, radix Consolidæ majoris, oder radix Symphyti, eine schwarze oder dunkelbraune lange fleischige, daumensstarke, innerlich weißliche Wurzel ohne Geruch, und von einem schleimig, kleistrigen oder schmierigen Geschmack. Die Pflanze, von welcher sie genommen wird, ist einheimisch, und zugleich eines der allergemeinsten Staudengewächse in Europa. Sie bringt ihre rothblauen, weissen, gelblichen, auch bunten Blumen im Frühling, und hat ihren Stand an feuchten Orten, von den Sümpfen an bis auf die höhern Wiesen, und von da bis zwischen den hohen Gebürgen, im Schlammgrunde, und in lockerer guten Erde, an den Dämmen um die Wiesen, Feldgräben, Dörfer und Landstraßen, wo sie recht starke Wurzelstöcke macht. Die Wurzel ist vordem sehr stark innerlich gebraucht worden; der Verbrauch hat aber abgenommen, seitdem die geschicktesten unter den neuern Aerzten beobachtet haben, daß das zähe kleistrige Wesen, welches in dieser Wurzel enthalten ist, keinesweges bis zum Blute durch die feinsten Oeffnungen dringen könne, sondern sich in dem Speisekanal anhänge, darinnen verweile, und starke Blähungen mache.

Dagegen wird sie, ihrer erweichenden, mäßigenden und lindernden Kräfte wegen, noch stark äusserlich gebraucht.

Beym Fabrikwesen findet insonderheit der Gebrauch des saturirten Decoktes der Wurzel bey Zubereitung der Karmesinlacke nach Hellots Vorschrift, so wie des Wurzelkleisters bey Bearbeitung der Wolle, statt.

Schwefel, Sulphur, der, welcher so zum Handel kömmt, ist eine metallische Zubereitung, welche aus dreyerley Mineralien entstehet, die man eigentlich als Schwefelminern betrachten kann. Solche sind die sogenannten Schwefelkiese, die Schwefelerden, und die Schwefelsteine. Man findet zwar viel gewachsenen Schwefel, sulphur nativum, in der Erde, er ist aber nur selten ganz rein, sondern fast immer mit erdigten, steinichten und andern fremdartigen Theilen vermischt, daher solcher durch die Kunst gereiniget und geläutert werden muß. Den meisten Schwefel liefern England, Holland, Ungarn, Böhmen, Sicilien, Ißland, Marseille, Goslar, Lüttich, der Kirchenstaat, Toskana, und noch einige andere Gegenden. Der gemeine Schwefel kömmt in Kuchen oder Brodten, so die schlechteste Gattung, oder in dicken Röhren, fr. Canons, welches die Mittelsorte ist, oder auch in feinen plattrunden Stücken zum Handel. Er muß schön gelb von Farbe und glänzend aussehen, sich leicht brechen lassen, und über dem Feuer zergehen. Will man den Schwefel zu verschiedenen chemischen Arbeiten gebrauchen, z. E. den Schwefelgeist abziehen, so nimmt man dazu vorzüglich solchen, der ins Grünlichte fällt, weil dieser mehr vitriolische Theile in sich hält. Hingegen die Färber, Pulvermacher und andere nehmen lieber den citrongelben.

Der rammelsberger oder goslarsche Schwefel wird bey der Röstung der Bleyerze gefangen, nachher in Pfannen geläutert, in Fässer geschlagen, und zum Verkauf aufgehoben. Es giebt zwar dessen dreyerley Sorten, nämlich den kleinen, großen, und Tabbenschwefel, die auch in Ansehung ihrer Form von einander abweichen, aber doch sowohl ihrer innern Güte, als auch dem Preise nach, wenig unterschieden sind, indem der Centner des kleinen oder feinen Schwefels nur um drey Mariengroschen höher verkauft wird, als die beyden andern Sorten. Der Preis dieser Waare ist hier auf der

Stelle 5 Rthlr. der Centner von 112 Pfund.

In Sicilien wird besonders in den Gegenden um Licata und dell'Occhio viel Schwefel gewonnen. Der letztere insonderheit hat eine schöne citrongelbe Farbe, und ist sehr gesucht. Dieses Bergprodukt hat die Regierung, so wie die übrigen Mineralien, die auf der Insel gewonnen werden, den Gebrüdern della Marra in Pacht überlassen, und diese haben hiervon eine Niederlage zu Messina angelegt.

Der römische Schwefel wird theils roh, theils raffinirt über Ancona und Livorno zum Handel gebracht. Man verkauft ihn zu Livorno zu tausend Pfunden zu so und so viel Stück von Achten. Der raffinirte dieser Art ist 50 Procent theurer, als die rohe Sorte. Der Schwefel aus dem Toskanischen fällt meistentheils blaß von Farbe, besonders der von Fonte a'Bagni, ob man ihn gleich zu Livorno Zolfo nero, oder schwarzen Schwefel, heißt. Die Stuffen sind bleyfärbig, gelbstreifig, schwer und hart wie Pech. Man stößt die Materie in Stücken, schmelzt sie, und reiniget sie durch gehörige Handgriffe. Auch zu Pereta, Castel-nuovo-di-Val-di-Cecina und anderwärts, sind ergiebige Schwefelhütten, welche ihre Waare meistens über Telamone ausführen. Hier und dort giebt es auch schwefelhaltige Quellen, wo dieser häufig anschießt, so daß man ihn nachher in ganzen Stükken abnehmen kann. Der zu Marseille raffinirte Schwefel wird jetzt im Handel dem holländischen gleichgeschätzt, seitdem die französischen Raffinirer mehr Fleiß auf die Verfertigung dieses Artikels wenden. Die schlechteste Sorte ist die, welche man beym Handel Roßschwefel, Sulphur caballinum, heißt. Diese ist in großen Stücken, und eigentlich der unreine Satz, welcher beym Raffiniren übrig bleibt, und vom reinern abgesondert wird. Dieser Satz wird mit Eisenschuppen in gewisse Formen gegossen, und mit gelbem Schwefel überzogen. Er dient gegen die Rände der Pferde, und ähnliche Uebel solcher Thiere.

Am stärksten wird der Schwefel in den Pulvermühlen verbraucht. Auch bey den Chymikern, den Wollen- und Seidenfabrikanten findet er seine Anwendung. Diese letztern geben dem Garne und der Seide mit Hülfe des Schwefelrauchs die weisse Farbe. Der Schwefel, den die Apotheker anwenden wollen, wird noch mehrmalen geläutert, das-

mit er alle Unreinigkeit verliere.

Der Schwefel führt bey den Scheidekünstlern das nebenstehende Zeichen 🜍. Er wird in Arzney innerlich wider allerhand Brust- und Lungen-Beschwernisse und dergleichen Uebel gebraucht. Auch äusserlich nimmt man ihn zu Pflastern, Salben, und macht davon allerhand Präparate.

Schwefelblüte oder Schwefelblumen, flores sulphuris, ist der allerreinste Schwefel, den man durch mehrmaliges Sublimiren erhält. Dieser wird häufig in England, Holland, zu Marseille, Rouen und Venedig verfertiget. Die Schwefelblüte ist entweder in Brodten, oder als ein feines Mehl. Jene Sorte muß in Formen, wie das Saftgrün, oder wenigstens in groben Stücken, dabey leicht, zerbrechlich, und eher weiß als gelb von Farbe seyn. Die Schwefelblüte in Pulver hingegen muß recht fein und zart, dabey gelbweiß von Farbe, und angenehm von Geschmack seyn. Dieser Artikel wird bey Pfunden und in Kisten gehandelt, der gemeine oder Stangen- und Brooschwefel aber nach Centnern und in Tonnen.

Amerika liefert ein paar Arten Schwefel von vorzüglicher Güte zum Handel, doch aber nicht sehr häufig. Eine hiervon erhalten wir aus Quito; diese ist in glatten, glänzenden, goldgelben Stücken. Sie giebt, wenn man sie anzündet, eine ungemein schöne blaue und überhaupt viel lebhaftere Farbe, als der gemeine Schwefel. Die andere kömmt von der der Krone Frankreich gehörigen Insel Guadeloupe; auch diese Sorte ist in schönen und durchsichtigen Stücken.

Aus wohlgeläutertem Schwefel, verschiedenen Blumen und Gewürzen, macht man die Schwefelläppchen, Schwefelspäne, oder den Weineinschlag, womit die Weine geschwefelt werden. In Thüringen, besonders zu Schmalkalden, wird der Schwefelgeist und Balsam häufig verfertiget, und von eigenen Leuten, die man Königseer nennt, und die auch noch andere Arzneyen führen, zu Kauf getragen.

Zu Hamburg wird der goslarsche Schwefel bey 100 Pfund, contant in Kurant, mit 30 Procent Thara auf die Tonne, und einem Procent Gutgewicht, gehandelt.

Zu Amsterdam handelt man den rohen Schwefel mit 2 Procent Gutgewicht, und einem Procent Abzug für prompte Bezahlung. Beym raffinirten werden 2 Procent für diese letztere gekürzt, und

die

die eine und die andere Sorte wird netto Thara gehandelt.

Schwefelwurz, s. Haarstrang.

Schwein, ein bekanntes vierfüßiges Thier, von welchem es sowohl wilde, als auch zahme Art giebt. Es liefert allerhand Dinge zum Handel. Schon die lebendigen zahmen Schweine geben für viele Länder und Gegenden einen wichtigen Handelszweig ab, z. E. für die Moldau und Wallachey, Bosnien, Ungarn, Polen, verschiedene Provinzen Frankreichs u. s. w. Die moldauischen Schweine werden, ihrer Größe wegen, allen andern vorgezogen. Man schätzt die am meisten, welche in den kotnar- und kigetschischen Eichenwäldern, die von großem Umfange sind, gemästet worden sind. Ungarn liefert eine ungeheure Menge Schweine nach Oesterreich, Bayern, Franken, Mähren, Böhmen und Sachsen. Das Fleisch der ungarischen Schweine wird wegen der guten Eichelmast, die in diesem Lande anzutreffen ist, gar sehr geschätzt. Slavonien führt viele Schweine von seiner Zucht durch Ungarn nach Deutschland, und durch Kroatien und Dalmatien ins Venetianische u. s. w. aus. Eben so liefert Böhmen viele tausend Stück Schweine auf die Märkte der benachbarten Länder. Polen, besonders Kleinpolen, das Krakauische, Sendomirische ꝛc. führen eine ausserordentliche Menge nach Schlesien, ins Brandenburgische, nach Sachsen u. s. w. aus. Syrmien hat eine sehr starke Schweinemastung, wozu es zum Theil das magere Vieh aus Servien und Bosnien holt. Die hesigen Schweine sind nach dem Farenkraute, filix, sehr gierig, und werden davon sehr fett. Mit eingesalzenem Speck oder Schweinefleisch, so besonders von zahmen Schweinen erhalten wird, treibt man in den Seestädten, vorzüglich zu Kopenhagen, St. Petersburg, Amsterdam, Bergen, Hamburg, Stettin, Emden ꝛc. einen gar wichtigen Handel, indem diese Waare zu Verproviantirung der Schiffe häufig verbraucht wird. Nordamerika, besonders New-York, Pensilvanien, Virginien und Maryland liefern eine ausserordentliche Menge gesalzen und geräuchert Schweinefleisch, Schinken und Zungen zum Handel, die noch beliebter, als die irländische Sorte sind. Auch der Handel mit verschiedenen andern Dingen, die sowohl die zahmen, als auch die wilden Schweine abgeben, ist fast allenthalben von

Belang. Hierunter rechnet man geräucherte Schinken, Seitenspeck, Zungen, Schweinsköpfe, Blut-, Leber-, sogenannte Mett- und Knackwürste, Schlackenwürste u. s. w.

Mit Schinken wird aus Westphalen, Pommern, der Moldau, dem Krakauischen, Magdeburgischen, aus Ostfriesland, dem Hollsteinischen rc., wie auch von Bayonne in Gascogne und Nerac in Rouergue, ein wichtiger Handel nach auswärts getrieben. Man sehe hierüber unter dem Titel: Schinken, das Mehrere.

Mit Schweinefüßen, pieds à la sainte Ménéhoud, treibt man aus Champagne nach Paris, und weiter hin, einen ansehnlichen Handel. Diese sind so köstlich zubereitet, und so mürbe gekocht, daß sogar die Knochen mitgegessen werden können.

Mit dem Schmalze von den zahmen Schweinen wird nicht nur zum Gebrauch der Küche, sondern auch zur Medicin, und für die Wollenmanufakturen, wo man diesen Artikel zum Einschmieren der Wolle anwendet, viel gehandelt. Auch die Parfumirer und Perruckenmacher gebrauchen es zur Verfertigung der Haarsalben und Pomaden, so wie die Seifensieder zu verschiedenen Seifen.

Ausser diesen sind im Handel auch noch die Häute zu bemerken. Diese werden nicht allein für die Buchbinder und Siebmacher zugerichtet, sondern es läßt sich auch ein gutes Schuhleder daraus verfertigen. Die Häute aber von den wilden Schweinen, auf welchen man die Borsten stehen läßt, werden von Sattlern und Täschnern, zum Ueberziehen der Koffer u. dergl., gebraucht.

Die Schweineborsten. fr. soies de porc, kommen häufig zum Handel. Die meisten liefern Archangel, St. Petersburg, Riga, Königsberg, Danzig, Elbing, Breslau. Sie gehen in großer Menge nach England, Frankreich und Italien. Sie dürfen nicht abgesotten, sondern müssen kalt ausgeritten werden, wenn sie gut zum Gebrauch seyn sollen. Die Bürstenbinder verarbeiten diesen Artikel zu allerhand Bürsten, Kehrbesen, groben Pinseln u. s. w. Die Schuster, Sattler, Riemer u. dgl. haben sie bey ihrem Nähen nöthig. Man erhält sie aus Rußland und Polen fäßerweise. Sie sind in Bünden einer Faust dick, und werden hernach von den Bürstenbindern gehörig sortirt, und weit und breit verfahren. Man unterscheidet die sortirte Waare in holländische

und englische Art, nach ihrer Zurichtung.

Die wilden Schweinsborsten, welche man ebenfalls am häufigsten aus Rußland, Polen und Litthauen erhält, kommen über Lübeck, Hamburg, Königsberg und Danzig zum Handel. Ein großer Theil davon geht nach Nürnberg, Frankfurt rc., und wird da sortirt, und in kleine Kistchen von Tannenholz eingepackt. Man nennt sie hernach Schachtelborsten, und verfährt sie weit und breit.

Endlich so kommen auch noch von diesen Thieren zum Handel: die Zähne, der Schweinesprung und die Steine. Die ersteren sind von wilden Schweinen; man faßt solche in Silber oder Metall, und hängt sie den kleinen Kindern an. Der Schweinesprung ist nichts anders, als die kleinen Knochen in den Hinterfüßen dieser Thiere, welche in der Medicin ihre Anwendung finden. Schweinssteine sind die auf beyden Seiten der Schweinsköpfe befindlichen mürben Beinchen, die ebenfalls zu medicinischem Gebrauch dienen. Eine ähnliche Art ist der Lapis porcinus, lapis Hystricis, Stachelschweinstein, oder Gallenstein von Malacca und Zeylon, wie auch der lapis Hystricis spurius, so in dem Magen der Stachelschweine gefunden wird, und eine halbzöllige, glatte und leichte Kugel vorstellt, im übrigen aber mit jenem nicht verwechselt werden muß. Der orientalische Schweinestein, welcher durch die Ostindienfahrer aus Zeylon und Malacca zu uns gebracht wird, findet sich auch in Brasilien und in andern heissen Erdstrichen. Beyde Sorten gehören unter die entbehrlichen Mittel in der Medicin, sind aber dennoch, weil Aberglaube und Eigennutz sie empfehlen, in Indien und anderwärts gesucht, und werden in hohem Preise gehalten. Der von Malacca, den man für den kräftigsten hält, und der auch höher im Preise steht, ist dem zeylanischen an der bald völlig runden, bald etwas eyförmigen, auf beyden Seiten etwas plattgedruckten Gestalt gleich. Beyde haben keinen Geruch, aber der Geschmack ist bald erträglich bitter, bald recht durchdringend bitter und scharf. Die Größe ist verschieden, und das Gewicht bald 1 Loth, bald 5 Quentchen, oder etwas mehr. Die Farbe gleicht dem Horne, und fällt auf ein vermischtes Rothbraun. Die äussere Fläche des malaccischen Steins ist glänzend, und läßt sich, wenn er naß ge-

macht wird, etwas klebrig-seifenartig anfühlen. Der zeylanische Stein ist etwas größer, dichter und schwerer. Er beträgt 1 und 1/2, 2 bis 2 und 1/2 Loth im Gewicht, hat eine etwas schuppige Oberfläche, dabey das Ansehn, die Farbe, und etwas weiche, schmierige Consistenz eines schwärzlichen, eingetrockneten Saftes, klebt an den Fingern, und macht sie eben so bitter, als das Wasser, worein man ihn eintunkt. Er wird hier und dort in Gold eingefaßt, und an einer feinen Kette von eben diesem Metall befestiget aufbewahrt, damit man ihn bequemer in Wein oder Wasser hängen, und wieder herausziehen kann, wenn er von seinem Gewichte nicht bald zu viel verlieren soll.

Schweinbrod, Saubrod, Arthanita, panis porcinus, Cyclamen, eine dicke, runde und fleischigte Wurzel, auswendig schwärzlicht, inwendig weiß, dabey von scharfem, und wenn sie noch frisch ist, von recht brennendem Geschmack. Diese Wurzel wird unter die stärksten Purganzen gerechnet, und daher nur äusserlich gebraucht.

Schweitzer Käse, sind vortrefliche Sorten Käse, die in verschiedenen Gegenden der Schweitz verfertiget, und weit und breit verhandelt werden. Von diesen findet man im Kanton Solothurn den Geis- oder Ziegenkäse von der Größe unserer Schaafkäse; im Kanton Glaris den schabziger oder grünen Käse in Formen von etwa 9 Pfund schwer; in den Gegenden an der Saane, den saaner Käse, 22 bis 24 Pfund schwer; den emmenthaler in Formen von 40, 60, auch wohl 100 Pfunden im Gewicht.

Unter den großäugigen, welche vorzüglich unter dem Namen schweitzer Käse, in fremde Länder verfahren werden, sind die vornehmsten: der berühmte grierzer oder Grunereskäse, aus dem freyburger Kanton; der urseler Käse, im urseler Thal auf dem Gotthard, der münsterthaler im Bisthum Basel, und der Gexkäse, aus dem Gexlande. Von dem saaner und grierzer Käse werden jährlich gegen 30000 Centner über Genf nach Frankreich ausgeführt. Endlich so sind noch zu bemerken, der grüne Kräuterkäse, und der von Travers.

Schweitzer Leinen, eine geblumte Leinwand, welche hier und dort in Westphalen, insonderheit zu Bielefeld gewebt wird, und ihren Namen daher hat, weil sie eine Nachahmung der schweitzerschen Leinweberey ist.

Schweitzer Weine, sind gute Sorten weißer auch rother Weine, die in vielen Gegenden Deutschlands Absatz finden. Die berühmtesten im sogenannten neuen Lande (Pais-de-Vaud), oder dem französischen Theile des berner Kantons, sind die von La Vaux oder La Cote. Das letztere ist ein vier Meilen langes Weingebürge, das längs am Leman- oder Genfersee gelegen. La Vaux heißt ein anderer Bezirk von Weinbergen, der vom See eingeschlossen, und ungefähr eben so groß ist, wie jener, aber ungleich mehr Wein giebt. Der Wein aus La Vaux steigt zwar zu Kopfe, hat aber einen süßern und angenehmern Geschmack, auch mehr Geist, als der andere. Der Cotewein hingegen ist gesünder, und verträgt auch den Transport besser. Von beyden Sorten ist die Art von Natur hitziger und dauerhafter, als die rothe, und je älter dieser Wein wird, je mehr veredelt er sich. Man kann ihn, wenn er auf Bouteillen gezogen worden, wohl 30 Jahre, und länger, im besten Stande erhalten. Die Weine vom hiesigen Gewächse werden in Menge nach Frankreich, Holland, England, Schwaben ꝛc. ausgeführt. Die Distrikte, wo die besten La Vauxweine fallen, sind Cully, Riez, Epaisses und Dezaley, und diese liefern weisse Sorten. Treytorens und Saint Saphorin sind hingegen die, wo man die besten rothen gewinnt. Die vorzüglichsten unter den Weingegenden von La Cote sind Tartegnins, Mont und Fechy. Die Aerzte empfehlen den Paleyre, in der Gegend von Lausanne, welcher, wenn er alt ist, sehr gesund seyn soll; wie er denn auch überhaupt für einen guten Tischwein gehalten wird. Ausser den vorgedachten Gewächsen schätzt man auch noch im neuen Lande die Weine, welche zu Montraux und Yvorne gebauet werden.

In der Grafschaft Neuburg fällt beym Dorf Cortaillod ein vortreflicher Wein, den die Ausländer dem besten Burgunder und Champagner noch vorziehen. Das Walliserland hat Weinberge von Brieg bis nach Saint Maurice, wo herrlicher Muskateller gezeugt wird, der weit und breit gesucht ist. Man unterscheidet ihn in zweyerley Sorten, von welchen die eine Coquempin und die andere Vin de la Marque genannt wird. Auch der Martinacher, so am Fuße des St. Bernhardsberges fällt, ist wegen seiner Stärke und seines Feuers berühmt.

Nicht weniger sind die

Valt-

Valtliner und Clevener im Rufe. Man verfertiget da unter andern einen süßen Wein, der fast so stark, wie Brandwein ist, und einen aromatischen Geschmack hat. Dieser ist schon zu der Römer Zeiten beliebt gewesen.

Die neuburger weißen auch rothen Weine, namentlich die aus dem Stadtgebiet, von Favarge, Boudry und Saint Aubin, sind gleichfalls im Rufe.

Die Weine aus dem zürcher Kanton sind zwar meistens etwas herb, allein sie lassen sich 20, 30, auch wohl mehr Jahre auf dem Lager halten, ohne zu verderben. Je länger man sie liegen läßt, je milder von Geschmack werden sie.

Der rothe laufener Wein wird nicht allein hier und dort in der Schweitz abgesetzt, sondern auch nach Schwaben ausgeführt.

Endlich rechnet man auch noch unter die vorzüglichen Schweitzerweine, den Reifthaler, im berner Kanton, und den Locarner, aus Lugarus, einer der 4 Landvogteyen in Italien.

Die Oerter, woher der deutsche Weinhändler gelegentlich nach seiner Lage schweitzerische Weine beziehen kann, sind entweder Genf, Neuburg oder Neufchatel, Basel und St. Gallen.

Vom Maasse des berner Kantons hat ein sogenanntes Landfaß, 6 Saum, 24 Eymer, oder 600 berner Maaß.

Ein Faß schlechtweg, 4 Saum, 16 Eymer, oder 400 Maaß.

1 Eymer, 25 berner Maaß.

Das bernerische Maaß hält an räumlichen Inhalt 113 bernerische Kubikzoll, und es vergleichen sich hiernach 13 bernerische Maaß mit 6 hamburger Stübchen.

Zu Basel hat das Weinmaaß folgende Eintheilung:

Ein Saum hat 3 Ohm, 96 Pott alt Maaß, oder 120 Pott neu Maaß.

Ein Ohm 32 Pott alt Maaß, und 40 Pott neu Maaß.

Der Ohm ist 2522 franz. Kubikzoll groß, so, daß sich vergleichen: 13 Pott neu Maaß mit 18 hamburger Quartier.

Scillæ, s. Meerzwiebeln.

Scinci marini, s. Stinci.

Sciurus, s. Eichhorn.

Scolopendrium, s. Hirschzunge.

Scolopendrium verum, s. Milzkraut.

Scolymus, s. Artischocken.

Scomber, s. Mackrele.

Scoparia, s. Genster.

Scopa Regia, s. Mausdorn.

Scopartium, s. Genster.

Scordienkraut, Wasserknoblauch, Wasserbathennich, Wassergamander, Knob-

lauchsgamander, Scordium, Feucrium Scordium L. 790., Chamædrys palustris, Trissago sive Trixago palustris, Mithridacium verum, ein sehr gemeines Heilkraut, das in vielen von Deutschlands Provinzen wild wächst, und für die Apotheken gesammlet wird. Seine natürlichen Standörter sind die niedrigen Wiesen, die Sümpfe und Stellen, wo die Wasser austreten, an den Ufern und in schattigen, buschigen Elßbrüchen, wie auch den Gräben an den Dämmen solcher Gegenden selbst, wo das Kraut bald schattig, bald frey, oder auch zwischen dem Riedgrase und andern Sumpfgewächsen stehet, und daher bald blaßgrün, und in Morasterde geil getrieben, lang, ästig, 1 und 1/2 Fuß hoch, mit wenigen oder auch gar keinen Blumen gefunden wird, bald kürzer und gedrungener, dunkelgrüner, mit schönen rothblauen Blumen, oder auch ganz niedrigästig und schwach zum Vorschein kommt.

Verpflanzt man es aber in die Gärten, so wird es groß, dunkelbraun von Farbe, und gleicht in der übermäßigen Vermehrungsart der Wassermünze und dem Poley. Das Kraut treibt überall häufige Keime aus den Hauptstöcken, die sich sehr verlängern, und anfangs junge, aufrechtstehende, einfache Stengel treiben, bis sie sich endlich durch Nebenzweige stark vermehren, und zur Blütezeit bis auf die Spitze strecken müssen. Die Blumen sind lippenförmig und blauroth, die Stengel rauh und gerade, die Blätter länglich- und eyrund, am Rande gekerbt und weich, und zuweilen sehr breit. Für die Apotheken sammlet man das ganze Kraut, wenn es in den Sommermonaten in der Blüte stehet, auch früher oder später, ohne dieselbe; zuweilen wohl gar noch im September. Es wird mit Recht unter die besten Heilkräuter gezählt, und von praktischen Aerzten in vielen Fällen mit Nutzen verschrieben.

Scorpion, Scorpio, ein achtbeinichtes Insekt mit 2 Armen oder Scheeren, und einer harten vergliederten Haut, nach Art der Krebse. Das Thier führt an dem letzten Ringe seines Schwanzes einen krummen Stachel, den es in die Menschen und Thiere, auf welche es kriecht, einschlägt, uud sie damit verwundet. Nach der Meynung vieler sowohl unter den ältern, als auch unter den neuern Naturkundigen und Aerzten, sollen die Scorpionenstiche giftig seyn. Dagegen wollen andere Gelehr-

te

te unter den neuern, unter andern Hr. v. Maupertuis, Garcin und mehrere Männer von Gewicht, beobachtet haben, daß sie nicht giftig sind. Man mögte fragen, wem nun das Publikum glauben, und woran es sich halten soll? Indessen wäre der Punkt immer wichtig genug, daß man ihn schon längst hätte entscheiden sollen.

Das Thier ist übrigens, insonderheit in warmen Ländern, sehr gemein. Italien, Spanien, die Provence und Languedoc sind sehr damit geplagt, so auch die Gegenden um das Kap der guten Hofnung, und andere mehr. Der Scorpion hält sich am liebsten an warmen, feuchten und schattigten Orten, in Ritzen der Gemäuer und Felsen, in Kammern und Kellern, unter Steinen, die auf der Erde liegen, auf. Der Stich von diesem Thiere wird am besten mit Scorpionöl geheilt. Nach Andern heilt dieser auch ohne Gebrauch eines Mittels nach kurzer Zeit von selbst. Die italienischen und französischen Scorpione sind übrigens klein und weiß von Farbe, hingegen die aus Ostindien, Afrika und Amerika schwarz, blaulichtroth, und alle viel größer, als die in südlichen Gegenden von Europa.

Die Apotheken führen sowohl das einfache, als auch ein zusammengesetztes Scorpionöl. Es kommt aus Italien über Venedig ein solches Oel in kleinen länglichten Gläsern, worinne annoch der Scorpion sich befindet, zum Handel. Es wird bloß äusserlich wider Harnverstopfung, Steinschmerzen u. dergl. angewandt.

Scorpioides, s. Raupenklee.

Scorpionkraut, s. Raupenklee.

Scorzoner, Schlangenmord, Haberwurz, Scorzonera, ist ein Heilkraut, dessen Saft weiß, wie Milch aussiehet, und dabey bitter schmeckt. Die wilden Arten, worunter die mit dem schmalen und gekerbten Blatte, taugen zu nichts; aber die breitblättrichte, welche in Gärten gezeugt wird, dient in der Medicin. Die Wurzel ist daumensdick, etwa einer halben Elle lang, von aussen schwarz, inwendig aber mit einem weissen Safte angefüllt. Von dieser Wurzel haben die Apotheken unterschiedliche Zubereitungen; auch wird sie eingemacht.

Scorzonera sylvestris, s. Bocksbart.

Scrophularia, s. Braunwurz.

Scrophularia media, s. Fettehenne.

Scrophularia minor, s. Schöllkraut.

Sebesten, s. Brustbeer.

Sebum, s. Talch.
Secale, s. Rogken.
Secondo sangue, s. Korallen.
Secreton, ein weißer mittelfeiner Kattun, den die Franzosen von Pondichery zu Verkauf bringen. Er liegt 5 Sechstel des pariser Stabs breit, und 15 Stab lang.
Sect, nennt der deutsche Weinhändler gewisse Sorten starker spanischer Weine, besonders den Xeres, oder Xereser, einen weißen magenstärkenden, etwas bittern Wein, der in Sevilla gebauet wird; ferner den Peralta, oder sogenannten spanischen Sect, ebenfalls einen starken weissen Wein; wie auch den Mallaga-, Canarien- und Palmsect. Die beyden letztern sind, nebst dem Peralta, die süßesten und lieblichsten von Geschmack. Der Mallaga ist stärker und feuriger. Sie werden insgesammt nach Botta von 40 Arobas verkauft. Die Städte Cadix, Mallaga, Duinkirchen, Amsterdam und Hamburg treiben mit diesen Sorten einen wichtigen Handel nach verschiedenen Gegenden. Ein Boot solcher Weine hält gewöhnlich 130 hamburger Stübchen. In Schiffsladung rechnet man 4 Boot auf eine Last.
Secund, s. Schriften.
Securidaca, s. Beilkraut.
Sedanoise, im französischen Buchhandel dasselbe, was Parisienne bedeutet, nemlich die kleinste Art von Druck.
Sedansche Tücher, draps de Sédan, sind ganz feine französische Tücher, die zu Sedan in Champagne gewebt und zugerichtet, und hernach fast in alle Theile der Welt ausgeführt werden. Man webt sie von achterley Sorten, nemlich sogenannte premiere & deuxieme qualité, welche 1 und 1 Drittel Aune breit sind. Dergleichen 5 Viertel breite. Dergleichen, Entrefins genannt, ebenfalls 5 Viertel breit. Endlich 7 Sechstel und 9 Achtel breite Tücher.

Alle diese, ohne Ausnahme, sind ihrer Feine, Geschmeidigkeit, Kernhaftigkeit, und dauerhaften Farben wegen auf der ganzen Welt berühmt. Die vornehmsten Kouleuren bestehen in scharlach- und purpurroth, karmesin, violett, blau, grün, chamois oder rehfarben, rußfarben und schwarz. Die schwarzen Pagnonstücher übertreffen alles, was man in dieser Art anderswo verfertigen mag. Ein beträchtlicher Theil von den schwarzen, blauen und scharlachrothen Tüchern geht sogar nach England. Nur etwa ein Drittel des Ganzen wird in Frankreich selbst verbraucht, den Ueberrest ziehen die österreichischen und

ver-

vereinigten Niederlande, Deutschland, das nördliche Europa, die Schweitz, Italien, und die französischen Inseln in Amerika an sich. In Ansehung der Feine unterscheidet man die sedanschen Tücher in dreyerley Hauptsorten, von welchen die erste und beste aus lauter feiner Segoviawolle ohne Zusatz einer andern Sorte, gewebt wird. Bey den zweyten nimmt man Seguença, Segovia mit Albarazina und Soria vermischt. Und zu der dritten Mittel- und mittelfeine Sorten spanischer Wolle.

Der Bleystempel bey der feinsten Sorte hat auf der einen Seite das Brustbild des Königs mit den Worten: Louis XIV. restaurateur des arts & du commerce, und auf der andern das Wappen der Stadt Sedan und um dieses die Umschrift: Draperie royale de Sédan.

Das Bley der feinen Tüchersorte führt auf der einen Seite das Stadtwappen, und auf der andern die Worte: Draps séconds de Sédan.

Das Bley der dritten Sorte ist völlig jenem gleich, nur ist auf der andern Seite zu lesen: Draps de la troisieme Sorte de Sédan.

Sedum, s. Hauslauch.

Sedum minus, s. Mauerpfeffer.

Seeaal, s. Murene oder Meeraal.

Seeblumen- oder Seeplumpenwurzel, radix Nymphææ, diese Wurzel wird von zwey verschiedenen Gattungen Pflanzen gesammlet, von welchen die eine in der Botanik Nymphæa lutea, L. 729., Neuphar luteum, gelbe Seeblumen, gelbe Wassernymphen, Nixblume, oder Kannen genannt wird; die zweyte aber Nymphæa alba, weiße Wassernymphen, weiße Seerosen, Tulpen oder Lilien, weiße Kannen. Beyde Arten sind bey uns in Deutschland einheimisch, und wachsen im Brandenburgischen, in Pommern, Ost- und Westpreussen, Großpolen und der Niederlausitz, in vielen Gegenden sehr häufig. Man findet sie da in den Vorwässern und Buchten großer Ströhme, um die Inseln, in den Landseen und stehenden Wässern, Teichen, Sümpfen und Gräben von verschiedener auch wohl beträchtlicher Tiefe, theils in einen sehr sandigen Grunde, theils auch im unreinen, morastigen und leimigen Boden. In diesem streichen ihre armsdicken und langen Wurzeln ganz wagerecht, und bringen im Junius oder Julius ihre Blumen einzeln auf langen, glatten, einfachen, einblättrigen und einblütigen Stielen, die mit einem starken, sehr schwämmigen oder röhrigen

rigen

rigen Mark versehen sind. Die großen, fleischigen Saamenknöpfe von dieser Pflanze reifen im Herbste. Die Wurzel wird, wohl getrocknet, in Arzney gebraucht. Wenn sie im Herbste frisch gesammlet worden, ist sie zwar äusserlich gelb oder gelbbraun, mit einer zähen Schaale überzogen, inwendig aber blaß oder weiß, fleischig und derb, jedoch dabey immer schwammig genug. Sie muß bald aus dem Wasser genommen, von den Fasern gereiniget, und in lange Stücken oder auch Scheiben geschnitten, nicht aber am Ufer aufgelesen werden, wo sie zuweilen in freyer Luft und Sonne schon einige Zeit gelegen, und bereits in eine weinhafte Gährung gekommen ist, die sich durch den Geruch verräth. Man muß sie auch nicht zu jung sammlen, oder zu geschwind und zu scharf trocknen, indem sie ohnehin über drey Viertheile zusammenschrumpft, eben so wenig taugt die aus faulen Sümpfen, sondern man muß sie aus reinem Wasser nehmen. Ihre Sammlungszeit ist der Herbst, wenn die Fischer die Wässer von dem Unkraute, welches sie in der übrigen Jahrszeit, der Laiche und Bruth halber, stehen lassen, zu reinigen, und die Wurzel mit Grundsicheln und Grundhacken loszureissen pflegen. Die Wurzel ist ohne Geruch, der Geschmack recht erdhaft herbe, und hintennach etwas bitterlich. Sie äussert ihre medicinischen Kräfte darinn, daß sie gelinde reiniget, stärkt und anhält.

Seeeinhorn, Narhval, Monoceros, Unicornu marinum, eine Art Wallfische, welche besonders im Eismeer um Grönland angetroffen werden. Sie sind von dem Wallruß nur wenig unterschieden. Der Fisch wird 20 bis 30 Ellen lang, nnd 10 bis 12 Ellen dick. Sein Körper enthält eine Menge Speck, woraus man Thran brennt, der aber gar sehr stinkt. Aus seinem Oberkinnbacken geht ein langer gerader Zahn hervor, der, nach Beschaffenheit und Größe des Fisches, 8 bis 12 Fuß lang, gerade, lang oder gewunden und spitzig zugeht, dabey auswendig gelb von Farbe, inwendig aber weiß aussiehet. Dieser nun ist das Seeeinhorn, französ. Licorne, welches man ehedem für das Horn von einem seltenen vierfüßigen Thiere hielt. Dieses Horns bedient sich der Narhval vermuthlich, theils das Seegras, als seine eigentliche Speise, vom Grunde herauf zu langen, theils auch, um damit unter dem Eise eine Oefnung zum Luftschöpfen

schöpfen machen zu können, oder um sich gegen seine Feinde zu wehren. Man braucht dieses Horn in den Apotheken zur Arzney, und behält es auch in den Materialgewölbern und Naturalienkammern zur Zierde auf.

Seeheuschrecken, franz. Locustes marines, werden besonders an den Küsten des spanischen Amerika in grosser Menge gefangen. Man schneidet ihnen die Schwänze ab, trocknet sie hernach, und bringt sie zum Handel. Sie sind etwa einen Fuß lang, und ein paar Zoll dick, geben auch eine gute und nahrhafte Speise ab.

Seehund, **Seekalb**, Phoca canina, ist ein Säugthier, das an den Küsten des Eismeers, in Grönland u. s. w. häufig angetroffen wird. Manche unter den Schriftstellern vermengen diese Gattung mit dem Hay, oder Seewolfe, welches aber unterschiedene Arten sind. Man sehe unter ihren Titeln, was sie betreffen mag. Das Seekalb oder der Seehund lebt sowohl im Wasser, als auf der Erde. Das Thier hat die Größe eines gewöhnlichen Kalbes, vier Füße, und, nach Verhältniß des Körpers, nur einen kleinen Kopf. Die Nasenlöcher sind wie die an unsern gewöhnlichen Kälbern. Die Haut ist dicht mit schwarzen und aschgrauen starren Haaren bedeckt, die sehr glänzend sind. Man richtet solche zu, und beschlägt Reisekoffer, Pferdezeug u. dergl. damit. Der Seehund lebt von Fischen, Kraut und Fleisch. Er wird in der See gefischt, und auch auf dem Lande gefangen. Im letztern Fall nimmt man besonders die Gelegenheit wahr, wenn die Thiere eingeschlafen sind. Man beschleicht sie dann, und tödtet sie durch Schläge auf die Schwänze, von welchen sie gar bald hinzufallen pflegen. Zur See fängt man sie mit Harpunen. Die größten von diesen Thieren sind nicht über 8 oder 9 Fuß lang; die gewöhnlichen nur 5 bis 6. Man sucht sie nur wegen ihrer Häute, und des Specks halber, den sie ausgeben. Den letztern preßt man, oder brennt ihn, und macht davon Thran, der unter allen andern Sorten dieser Waare am meisten geschätzt wird. Die Fischer haben bemerkt, daß gerade die Gegenden, wo sich die Seehunde am häufigsten aufhalten, von den Wallfischen wenig besucht werden, welches vermuthlich daher rührt, weil beyde Thierarten einerley Nahrung suchen, und die Wallfische natürlich da wenig finden würden, wo die Seehunde, die bekanntlich

in großen Heerden sich versammeln, schon alles aufgezehrt haben.

Seekrabben, sind Wasserthiere, mit gegliederten Schaalen über den Leib, doch ohne Scheeren, worinne eigentlich ihr Unterschied zwischen den Krebsen bestehet. Sie werden an englischen, holländischen und seeländischen Küsten in großer Menge gefangen, abgekocht und so verfahren. Man bringt ihrer eine Menge nach den Seestädten zu Verkauf. Eine Gattung kleiner Seekrabben kommt auch marinirt von den Küsten am mittelländischen Meere zum Handel. Die Badschuer am östlichen Eingange in die Meerenge von Malakka, fangen häufig kleine Krabben, waschen solche in Seewasser recht rein, und legen sie hernach an die heisse Sonne. So getrocknet werden sie hernach im Mörser mit einer starkriechenden Materie zu einem Teige gestampft, der Blatſchong heißt, und in ganz Indien sehr beliebt ist.

Seekrebse, s. Krebs.

Seekuh, Trichecus Manatus, ein Seethier, das am Senegalstrohm, am Gambia, an den philippinischen Inseln, und in mehreren andern Gegenden häufig angetroffen wird. Auf den Philippinen heißt man die Art Pece Mulier. Die Seekuh ist ein Säugthier, gemeiniglich 16 bis 18 Fuß lang, und 6 bis 8 Fuß dick. Sie hält 12 bis 15 Centner im Gewicht. Der Name Manati, oder Thier mit Händen, hat sowohl Reisebeschreiber, als Schriftsteller verleitet, dem Thiere Aerme und Hände anzudichten. Die sogenannten Hände sind aber eigentlich nichts, als ein paar Flügel, die dicht an den Ohren befindlich sind, und deren sich das Weibchen besonders zum Forttragen ihrer Junge bedient. Die Seekuh kommt übrigens nicht so aufs Land, wie das Seepferd und andere Arten. Aber sie lieben doch frisches Wasser, weswegen man sie selten weit von den Küsten ab siehet. Wenn sie bisweilen mit dem Kopfe über dem Wasser einschlafen, so werfen die Fischer mit Harpunen nach ihnen, und ziehen sie, nachdem sie sich verblutet haben, aufs Land. Ihr Fleisch ist zart, und läßt sich wohl essen. Sie haben längs an dem Leibe 4 bis 5 Finger dickes Fett sitzen, das gar wohl die Stelle des Schweinfetts vertreten kann. Aus diesem und gewissen Theilen der Eingeweide, die man zusammen schmelzt, wird vortrefliches Schmalz gemacht, das sich lange hält, und gut zu gebrauchen ist. Die Häute von diesen Thieren geben,

wenn sie gehörig gar gemacht worden, ein gutes Leder ab. Im Kopfe der Seekuh findet man gewisse weisse Steine, denen manche Leute in verschiedenen Fällen große Heilkräfte zutrauen. Diese Steine, lapides Manati, sind länglichtrund, weiß, wie Elfenbein, in der Größe eines kleinen Spielballs, dabey ohne Geruch, so wie ohne Geschmack. Man bringt solche aus Afrika und von den Philippinen. Sie werden auch in den Apotheken Os aurium balenæ genannt, und sind eigentlich der steinharte Theil des Gehörknochens von diesem Thiere. Man braucht solche innerlich und äusserlich wider Steinschmerzen, Nieren- und Lendenweh, Kolik und dergleichen.

Seelöwe, ein Amphibium, das an den Küsten von Amerika häufig anzutreffen ist. Es gleicht etwas dem Seekalbe, und hat zwischen 10 und 15 Fuß im Umfange. Seine Haut ist nicht schuppicht, sondern mit hellgelben kurzen Haaren bedeckt. Es hat gleichsam zwey Hände, eigentlich knorplichte Floßfedern, deren es sich zum Schwimmen und auch zum Gehen bedient. Man hat dem Thier den Namen Seelöwe gegeben, wegen der Haare, die es am Halse trägt. Aus dem Speck desselben wird häufig Thran bereitet.

Seeotter, Viverra Lutra L., von diesem Thiere kommt weiter nichts, als das Fell, zur Handlung. Sie werden besonders an der Kamschatkaküste gefangen. Dies Rauchwerk wird bey den Chinesen, Japanern, und überhaupt an allen Höfen in Asien in hohem Werth gehalten.

Seerbandconat, heißt man ganz feine ostindische Nesseltücher, welche die Holländer von Decca oder Dacca holen, und zu den Kompagnieverkäufen bringen. Sie sind 2 Cobidos breit und 40 lang. Die Stücke gelten, nach Beschaffenheit ihrer Feine, 35 bis 40 Gulden in holländischen Bankgelde.

Seewolf, Haifisch, Squalus Carcharias, ein sehr räuberisches und gefräßiges Amphibium, das in Island, im großen Weltmeer, in der mittelländischen See und anderwärts, angetroffen wird. Es ist oft 20 auch wohl mehr Fuß lang, und nach Verhältniß dick, auch über und über mit einer rauhen Haut bedeckt. Der Kopf ist groß und einem Hundekopfe ähnlich, der Rachen lang, und auf jedweder Seite mit 3 Reihen spitziger ausgezackter Zähne versehen. Die Augen sind groß, rund und knorpelicht, der

Schwanz anderthalb bis 2 Fuß lang. Weil die obere Kinnlade viel länger als die untere ist, so legt er sich, wenn er seinen Raub verschlingen will, auf den Rükken, und macht diese Bewegung mit solcher Behendigkeit, daß ihm schwerlich etwas entgehen kann. Aus seinem Speck und der Leber macht man Thran, der besonders über Kopenhagen häufig zum Handel gebracht wird. Man handelt diesen Tonnenweise, und er ist fast eben so gut, als der Seehundsthran, daher er auch fast denselben Preis gilt. An den Küsten von Chile und auf den Fernandezinseln tödten die Einwohner diese Thiere mit Stecken, ziehen ihnen die Felle ab, und machen davon Schwimmpolster. Diese sind aufgeblasen 5 bis 6 Fuß lang, und etwa 2 Fuß dick. Man bindet ihrer auch wohl mehrere aneinander. Mit diesen Polstern wagt sich der Indianer sogar ins Meer auf den Fischfang. Die Seewölfe von der größern Art halten bis auf 20 Centner im Gewicht. Die kleinern, so tigerartige gefleckte Häute haben, sind schwerer zu fangen, als jene. Ihre Häute werden zum Ueberziehen der Reisekoffer gebraucht; man macht auch durchs Gerben Schuhleder daraus, welches, wenn es gehörig bearbeitet worden, dem Korduane nichts nachgiebt.

Segeltuch, fr. toile à voile, engl. Duck, russisch Paruſsnoe Polotno, eine grobe, dichte und rohe Leinwand, welche zu Segeln der Schiffe und Fahrzeuge gebraucht wird. Man macht solche mehrentheils aus hanfenem Garne, zuweilen auch aus Heede- und Hanfgarn mit Flachs untermengt. Es wird dergleichen nicht nur in Rußland, England, Frankreich, Holland, den österreichischen Niederlanden, sondern auch zu Hamburg, Lübeck, Bremen, und an einigen andern Orten Deutschlands, verfertiget.

Das lübsche Segeltuch liegt 6/4 breit, und ist in Stücken von 40 Ellen.

Rußlands Segeltücher gehen in erstaunlicher Menge über Archangel, Riga, St. Petersburg, Taganrok, ꝛc. nach allen Gegenden der Welt. Petersburg allein führt jährlich 30 bis 40000 Stück Duck - Raventuch und dergleichen Segeltücher nach England ein. Von russischen Segeltüchern geht das meiste nach Amsterdam. Dieser Platz nimmt alle Jahre im Durchschnitt über 20000 Stück blos aus Petersburg. Beyde Sorten werden nach Stück von 50 Arschinen gehandelt.

Raventuch wird in flächsenes und hanfenes, das Segeltuch aber in beste, mittle und geringere Sorte unterschieden. Das Stück Raventuch gilt auf der Stelle 7 bis 7 1/2 Rubel; das beste Segeltuch 12 bis 14, die Mittelsorte 9 bis 10, die geringere aber 7 Rubel 50 Kopeken bis 8 Rubel. Man unterscheidet das russische Segeltuch auch nach den Oertern und Fabriken, wo es verfertiget wird. Z. E. die erste Sorte heißt die von Kantscherof und Terikof; die zweyte die von Balascheff und Longinin; und das Segeltuch aus den übrigen Fabriken des Reichs: die gemeine Sorte.

In England macht man viel Segeltuch (Duck) aus Hanf, welcher aus der Ostsee herzugeholt wird. Man sagt aber, daß das englische Segeltuch leichter, als das russische, verstocken soll, und auch weniger biegsam ist. Es fällt schmäler wie das russische, und wird besonders in Schottland gewebt. Die Stücke halten 36 Yards.

Frankreich liefert jetzt viel und gutes Segeltuch; das meiste wird in Bretagne, Guyenne und Picardie verfertiget. Abbeville schickt achterley Sorten dieser Waare zum Handel, nämlich: Segeltücher, 23 Zoll breit. Dergleichen perroquets, 19 bis 20 Zoll breit, auch à 4 fils doubles genannt. Dergl. fin trait. Dergl. gros trait pour Prélat. Dergl. à 4 fils simples. Die meisten von den vorgenannten Sorten sind in Stücken von 45 Aunes, und werden zu Segeln der Kauffartenschiffe gebraucht. In der Güte sind sie etwas geringer, als die Segeltücher von Camaret und Beaufort. Fünf Achtel breite Vergis oder Treli, in Stücken von 50 Stab. Dergleichen 3/4 breite, und von gleicher Länge. Diese werden zu Vergi bey Abbeville gewebt. Man gebraucht solche zu Segeln der Fischerböte, Waarenlichter, Ever u. d., wie auch zu Windmühlenflügeln.

Auf die Segeltücher findet kein bon d'aunage statt. Man sehe ihrentwegen unter den besondern Titeln nach. Die Stadt Agen, in Guyenne, an dem rechten Ufer der Garonne, 20 Meilen von Bourdeaux liegend, webt schöne Segeltücher, welche ihrer Dauer wegen in ganz Frankreich im Rufe sind. Die hiesige königliche Segelmanufaktur hält über hundert Stühle im Gange, und versorgt nicht nur einen Theil des landesherrlichen Seewesens, sondern auch inländische Handelsfahrzeuge mit ihren Arbeiten.

Auch Rennes in Bretagne treibt

treibt einen wichtigen Handel mit Segeltüchern. Dieser Platz liefert nachstehende Sorten zu Markte:

Segeltücher von 36 Aufzuglängen. Dergl. Quatrefils von 30. Sixfils à 4 brins. Quatrefils communs. Rondelettes fortes. Rondelettes fines. Courtes fortes. Courtes fines. Sogenannte Réformées, 21 Zoll breit. Sogenannte Cargaison en St. George; &c.

Das holländische Segeltuch, wovon besonders Amsterdam und Rotterdam eine Menge ausführen, geht besonders häufig nach Amerika.

Gent und Kurtrik im österreichischen Flandern liefern häufig Segeltuch aus ihren Fabriken nach Spanien, Portugal und den Kolonien dieser Staaten. Es ist halb aus Flachs und halb aus Heede gemacht, eine Elle bis sechs auch wohl siebenthalb Viertel breit, und geht roh, wie andere Sorten Segeltücher auch, zum Handel. Es ist besonders zu Segeln kleiner Fahrzeuge dienlich.

Die Stadt Hamburg treibt mit verschiedenen einheimischen und auswärtigen Gattungen Segeltuchs einen Handel von Belang, besonders mit russischem, holländischem, hier verfertigtem, und Raventuch. Man handelt diesen Artikel in Kurantgelde. Das russische Segeltuch gilt hier gewöhnlich 26 bis 30 Mark, das holländische 48 bis 55. das hamburgische 38 bis 40, und Raventuch 21 bis 22 Mark per Stück.

Auch Stettin und Emden in den preussischen Staaten zeichnen sich durch diese Manufaktur aus. Die erstere Stadt hat verschiedene sehr ansehnliche Segeltuchfabriken, die sehr gute und dauerhafte Waare liefern. Dieß ist auch der Fall mit der zweyten.

Ausser diesen Sorten liefern noch Ostindien, die philippinischen Inseln, und einige andere Gegenden der übrigen Welttheile, sehr viel Segeltuch. Von den philippinischen Inseln erhält die Handlung eine Gattung dieses Gewebes, die den Namen Ylocos führt, und in allen indischen Meeren gebraucht wird. Die bermudischen Inseln schicken eine große Menge dieser Waare nach Amerika.

Die französische ostindische Kompagnie bringt aus Bengalen grobe weisse baumwollene Gewebe, die man schlechtweg toiles à voiles heißt, und die wieder häufig nach der afrikanischen Küste ausgeführt werden. Diese sind 3/8 bis 5/6 des pariser

Stabs breit, und 9 bis 10 Stab lang.

In Italien liefern besonders Triest und die Insel Maltha Segeltuch. Dieß letztere insonderheit wird seiner Güte und Vollkommenheit wegen allenthalben geschätzt.

Segovia, Segovianas, s. Wolle.

Segoviaetamin, oder Segovienne, eine feine englische Sersche von melirter Farbe, die 27 englische Zoll breit, und 45 Yards lang ist. Das Stück gilt gewöhnlich 52 bis 53 Schilling.

Seguença, s. unter Wolle.

Seide, Sericum, ist ein ausserordentlich weicher und zarter Faden, den der Seidenwurm spinnt, und der hernach durch mancherley Handgriffe zu unzähligen Geweben, Zeugen und Putzsachen angewandt wird. Das Insekt wird vom Laube des weissen Maulbeerbaums genährt, es kocht gleichsam die Seide in seinem Eingeweide, und macht sie hierdurch geschickt, daß sie sich in ungemein feine Fäden ziehen, und zu Kokons machen läßt, worinnen der Wurm seine Verwandlung leiden soll. Die rohe Seide hat von Natur verschiedene Farben, sie ist weiß, schwefelgelb, goldgelb, grünlich, blau, isabellfarben, fleischfarben, u. s. w. Die ersteren Farben sind aber die gewöhnlichsten. Indessen sind diese natürlichen Farben nicht beständig, sondern verändern sich in der Zubereitung, und wenn sie mit Seife gekocht werden.

Alle Arten des Klima taugen nicht für den Seidenwurm. Er ist in Asien gleichsam zu Hause, insonderheit in Persien, China und einigen andern Ländern dieses Welttheils. Unser Klima ist ihm fremd; hier hat die Natur nichts für ihn gethan, und wir müssen Kunst und Fleiß anwenden, wenn der Wurm bey uns leben und sich fortpflanzen soll. Die Güte der rohen Seide hängt vom Klima, von der Behandlung und Wartung der Seidenwürmer, vom zweckmäßigen Abhaspeln der Kokons, u. d. ab. Die Verschiedenheit in diesen Stücken macht, daß diese Waare hier mehr dort weniger vollkommen, stark oder schwer, gut oder schlecht ausfällt.

Ehe man die Seidenhäuschen abhaspelt, muß man zuvor die Flockseide davon abmachen, und diese wird in viererley Sorten unterschieden. Zur ersten Sorte nimmt man alle gute, dichte Kokons, und hiervon läßt man, je nachdem viel oder wenig Fäden zusammengenommen werden, entweder Organsin, oder Einschlag

und Trame haspeln. In den südlichen Ländern, wo die Kokons in großer Menge gehaspelt werden, theilt man diese Gattung wieder in zwey Sorten; zur erstern nimmt man die festen, dichten, seidenreichen Kokons, und haspelt solche fein zu 5 bis 8 Kokons auf einen Faden, aus welchen hernach die Organsine oder Kettseide gedrellt wird; zur andern nimmt man die dünnern und schwächern Kokons, und läßt solche, zu 14 bis 20 Kokons stark, zu Trame oder Einschlagseide zubereiten, auf welche Weise man mehr Vortheil von den Kokons hat, als wenn diese Sorten durcheinander zu Trame gehaspelt würden.

Bey uns in Deutschland aber, wo die Leute, welche die Kokons haspeln, sie nicht auch wickeln und drellen, da wird ihnen die Feine der Fäden nicht nach Verhältniß der mehrern Mühe, des grössern Holzaufwands, &c. bezahlt; sie thun also besser, wenn sie die festen und die schwächern untereinander zu 14 bis 20 Kokons stark haspeln: der Grund ist dieser, weil die feine Seide zur Organsine, wenn solche nicht mit großem Fleiße und vollkommner Egalität gehaspelt worden, mehr Abgang und Gewirre macht, als die starke, so fürchten sich die Fabrikanten vor dem Abgang, den die Waare leiden könnte, und bezahlen sie deswegen nicht so theuer, als sonst. Nachdem aber die rohe feine Seide gewickelt und gedrellt worden ist, hat man keinen Abgang mehr zu befürchten, und alsdann wird sie von einem jeden höher als die starke Seide bezahlt. Zur zweyten Sorte nimmt man die doppelten Kokons, und läßt davon eine schlechte Seide zu geringerm Einschlag oder zu Strümpfen haspeln. Zur dritten gebraucht man die weichen und rauhen Kokons, welche der Wurm lokker gesponnen hat, und zu diesen muß der Arbeiter das Wasser weniger heiß halten, als zu den übrigen. Zur vierten endlich kommen die fleckigen, worinnen der Wurm an Krankheit gestorben ist. Das Haspeln selbst geschiehet entweder gerade, oder übers Kreuz: auf diese letztere Art wird der Faden runder und glatter, folglich auch besser, sie ist deswegen jetzt auch die gewöhnlichste.

Von den verschiedenen Operationen, welche man mit der Seide vorgenommen hat, erhält diese Waare hernach auch unterschiedliche Namen. Man unterscheidet sie hauptsächlich in viererley Sorten, nämlich in sogenannte Grezseide (Soie grege), oder blos abgewun-

dene oder Matassenseide. Diese Sorte kommt in Bällchen meist von auswärts zum Handel.

Rohe Seide, soie écrue, heißt man die, welche noch nicht gekocht, sondern bloß durch Hülfe der Mühlen gedreht worden ist. Der größte Theil von der Seite dieser Art, die in Frankreich gewonnen wird, passirt da nur für feine Floretseide. Man macht daraus schöne und glänzende Nähseide, die zu mittelfeinen seidenen Strümpfen verarbeitet wird.

Die ausländische Art kommt aus verschiedenen Gegenden der Levante. Die rohe Seide von Aleppo, Tripolis, in Syrien, Scyda, und den Inseln Cypern und Kandia ist sehr schön und fein. Der Unterschied, welcher sich zwischen der französischen und ausländischen rohen Seide findet, liegt darinne, daß man in Frankreich die vollkommsten und schönsten Kokons im kochenden Wasser abwindet, und nur von der geringern und ausgeschossenen die soie crue macht. Hingegen in den Morgenländern findet kein Abhaspeln beym Feuer statt, und man schickt die Seide so zu Markte, wie sie von den Häusgen abgewunden worden, und theilt sie bloß in feine, mittle und grobe ein.

Gekochte Seide, soie cuite, zeigt durch ihren Namen die Behandlungsart. Man kocht sie deswegen, um das Abwinden und Abhaspeln zu erleichtern. Es ist die feinste unter allen Sorten Seide, die man in den französischen Manufakturen gebraucht. Sie findet besonders zu den schönsten Bandarbeiten, und in den reichsten Fabriken, z. E. in den Sammet-, Atlas-, Damast-, Taffent-, Brokard-, Krep- und ähnlichen Seidenwebereyen vom ersten Range ihre Anwendung. Man hat aber noch eine zweyte Gattung gekochter Seide, nemlich diejenige, welche zum Verspinnen vorbereitet worden ist, und die diese Zurichtung nicht annehmen könnte, wenn man sie nicht vorher ins kochende Wasser brächte.

Die vierte Sorte giebt die mit Seife abgekochte Seide aus. Diese Vorbereitung ist, wenn es auf die Weiße oder das Färben abgesehen, nothwendig.

Ausser den vorgenannten 4 Hauptarten giebt es auch noch andere, die weniger allgemein, als jene, sind. z. E. St. Lucienseide heißt man eine Gattung völlig appretirter Organsinseide, die die Handlung von Messina, Mayland, Bologna, Brescia, Bergamo, Reggio und

aus dem Piemontesischen bekommt. Eine Menge von dieser Sorte wird zu glatten Moiren, Ferrandinen, Grisetten und ähnlichen Zeugen in den pariser Fabriken verwebt. Auch nimmt man diese Seide zur Kette des Raz de St. Maur. Die Fabriken zu Lyon aber begnügen sich mit piemontesischer St. Lucienseide, die etwas geringer ausfällt. St. Lucienseide von Bologna ist in vorzüglichem Rufe. Man verfertiget daraus zum Theil die schönsten Zeuge, insonderheit Sammete und Atlasse.

Die Organsinseide ist aus 2 Faden (brins) Grezseide zusammengesetzt, manchmal auch aus 3 oder 4, doch schon seltener. Die Zubereitung derselben weicht sehr von der ab, die man den übrigen Sorten giebt, indem die Kettenseide natürlicher Weise mehrere Stärke und Festigkeit fodert, als bey der Eintragseide nöthig ist.

Es giebt noch eine besondere Art, welche ungesponnene Torsseide genannt wird. Diese fällt, so lang sie noch nicht gefärbt worden, schwer von der wahren Organsinseide zu unterscheiden. Diese Sorte ist, so wie die St. Lucienseide, vierfädig, allein die Faden sind nicht je 2 und 2 vor dem Spinnen abgesondertermaaßen auf der ersten Mühle gedreht worden, wie das der Fall bey der andern Art ist. In den französischen Reglements wird ausdrücklich verboten, daß jemand Torsseide, die nicht gesponnen ist, für Organsinseide verkaufen soll.

Eine dritte Sorte Organsinseide ist die, welche in Frankreich Clochepied genannt wird. Die wird von Sinaseide verfertiget, und in den Gaze- und Flohrfabriken verarbeitet. Der Unterschied zwischen der gewöhnlichen Organsin- und der Clochepiedseide bestehet in der Anzahl Fäden. Denn bey der ersteren sind 4 Fäden, bey der andern nur 3, nemlich 2 gedrehte und ein ungedrehter zusammen gewunden.

Tramseide heißt man die, welche zum Einschuß der verschiedenen Zeuge gebraucht wird. Die von Bologna wird zu Raz de St. Maur gebraucht.

Die sogenannten Soubasti, Legis, Ardassine, Chouf, Cherbassi, Bourme, Belledin, Furie, Housset, Payas, Seidavi, Chaufette, Buratin, Tripoline, Cipriotte, Sina, Naukin, u. s. w., sind insgesammt Grez- oder Matassenseide, welche man aus der Levante, aus Persien, Ostindien und China zum Handel bringt. Es wird davon weiter unten mehr vorkommen.

Plattseide heißt man unge-

gezwirnte Seide, die zubereitet und gefärbt wird, damit sie zu ausgenäheter Tapetenarbeit, zu Brodirungen und dergl. angewandt werden kann.

Torsseide die, welche gehaspelt, gesponnen, und auf der Mühle zubereitet oder doublirt worden. Diese ist mehr oder weniger Tors oder gezwirnt, nachdem sie mehr oder weniger Male durch die Mühle gegangen. Im besondern Sinn verstehet man unter soies torses, gewisse Sorten dicker und vielmal gedrehter Seide. Man gebraucht solche beym Broschiren der Brocardzeuge und Stoffe, und am stärksten zu Krepinen und Frangen an Tapeten, Teppichen, Schärfen, Röcken, Handschuhen u. dergl.

Bundseide, franz. soie en bottes, nennt man die Lucien- und andere Organsinseide, die nach dem Färben von den Zurichtern in Gebünde zusammengelegt worden. Diese bestehen in viereckigt langen Packeten, welche etwa 1 Fuß in die Länge, und 2 Zoll in die Dicke halten. Die glatte Seide ist auf eben die Art zusammengelegt, und beyde Sorten wiegen 1 Pf. von 15 Unzen, als nach welchem Gewicht in Frankreich alle Seide verkauft zu werden pflegt.

Moschseide, soie en mosche, ist noch ungefärbte Seide, die noch nicht die völlige Zurichtung bekommen hat. Diese kommt in anderthalb Fuß langen Packeten, von 3 Pfund im Gewicht, zum Handel. Sie sind in der Mitte in Form gewundener Säulen, auch an den beyden Enden 4 Finger breit vom äussersten Ende gebunden, oder in Knoten geschlungen.

Dockenseide, soies en écheveau, heißt man gehaspelte Seite, die zum Färben vorbereitet worden. Die Docken der Plattenseide, welche weder gesponnen noch gezwirnt werden, werden zweytheilig zusammengelegt, und beyde Theile zusammengerollt, auch an dem einen Ende mit einem Knoten umschlungen. Eine Anzahl dieser Docken giebt einen Bund Seide, der gewöhnlich ein Pfund im Gewicht hält. Alle Nähseide, sowohl im Gantzen, als auch im Kleinen, ist immer in Docken und von dieser Art.

Grenadinseide, soies de Grénade, heißt man sehr schöne, feine und egale Seide, die aus Spanien, insonderheit aus Granada zum Handel gebracht wird. Sie dient zum Nähen und zu allerhand Posamentirarbeiten, insonderheit Schnüren, Frangen u. dergl.

Contatseide, soies Contades,

des, heißt man eine andere Sorte Nähseide, die aus der Grafschaft Venaissin und aus Avignon zu Markte kommt. Sie ist noch schicklicher und besser, als die Grenadinseide, zu gewissen Arbeiten.

Flockseide, Tressenseide, Rondelettes, Coutailles, bourre de soie, ist der Ausschuß von der Seide. Man hat davon unterschiedliche Sorten. Die erste ist die, welche um die Kokons sich befindet, wenn sie aus den Spinnhütten genommen werden. Sie ist nicht sonderlich was werth, daher läßt man sie nicht einmal kardätschen. Man braucht solche, wenn sie wohl getrocknet, und von allem Unrath gesäubert worden, zu gesteppten Röcken, oder läßt sie spinnen und zu groben Strümpfen verarbeiten. Die zweyte Sorte ist die, welche der Haspler von den Kokons abziehet, wenn er die reinen Faden sucht, die er an den Haspel anlegen will. Diese wird geklopft, damit sie weich werde, und hernach kardätscht. Der Kardätscher macht davon feine und grobe Seide. Die feine wird, wenn sie gut gesponnen ist, zu Nehseide verbraucht, oder zum Einschlag bey verschiedenen, oder auch zu Strümpfen verarbeitet.

Die dritte Sorte kommt von durchfressenen Kokons, von welchen man Seidenwürmergraine gezogen hat, oder auch von den löcherichten, die der Wurm nicht gut zugesponnen, oder auch noch von denen, welche sich beym Haspeln nicht haben mit abwinden lassen. Die vierte ist das Inwendige des Kokons, das einem Häutlein gleicht, und sich nicht will abhaspeln lassen. Seidenhändler, die ein etwas breites Gewissen haben, mischen allenfalls die passablen Sorten Floretseide in die Matzen oder Packete der ordinairen Seide, allein die Kenner lassen sich doch nicht hinters Licht führen.

Orientalische Seide: ein großer Theil derjenigen, die unter diesem Namen zum Handel kommt, ist nicht das Werk der Seidenwürmer, sondern wird von einer Pflanze gewonnen, die eben solche Bälge wie die Baumwollenstaude trägt. Die Materie, welche darinne steckt, ist von einer blendenden Weiße, ungemein geschmeidig, und glänzend. Sie läßt sich leicht spinnen, und wird in China und Ostindien zu mancherley Zeugen verwebt. Allein im Grunde kann man doch weder diese, noch eine andere, dem Aeussern nach der Seide gleichende Materie, die ganz vegetal ist, für Seide halten,

denn sie weicht gar merklich von den Eigenschaften und den Karaktern derselben ab, wenn auch ihr Aeusseres damit übereinkrift.

Man unterscheidet die Seide auch wesentlich nach den Ländern, wo sie gezeugt wird, indem Boden und Klima so gut hier in dieses, als in die übrigen Produkten Einfluß haben. Europa und Asien sind die beyden Welttheile, welche die Manufakturen dieses Fachs mit dem dazu nöthigen Stoffe versorgen. In Europa und Asien kann man aber nur von den türkischen Staaten die, welche ans mittelländische Meer anstoßen, wie auch Persien, Ostindien, China und Japan, Sicilien, Italien, Frankreich und Spanien, unter die Länder zählen, die Seidenbau im eigentlichen Verstande haben. Und selbst die Türkey gewinnt nur in einem kleinen Theile ihrer weitschichtigen Besitzungen dieses Material, die Insel Sicilien ebenfalls nur im kleinsten Theil ihrer Provinzen. Und so muß man auch von Italien die Küsten an beyden Meeren, und fast das ganze Königreich Neapel, bis auf das einzige Kalabrien; so wie ferner Campagna di Roma, die Maremme um Siena, die Sandgegenden um Livorno, Pisa und Lucca, die halben Anhöhen bis auf den Gipfel der Appenninen, davon abziehen, wo keine Maulbeerbäume gezogen werden, ja selbst die fruchtbaren Ebenen in der Lombardey, wo der Maulbeerbäume nur wenige anzutreffen sind.

Bloß das ganze Fürstenthum Piemont, der nur etwas mit Anhöhen versehene Theil des Mailändischen und Venezianischen, die Herzogthümer Parma und Modena, Romagna, die Marca-Anconitana, Kalabrien und noch einige Gegenden von Toskana und der Republik Lucca, verdienen, in Ansehung dieses Industriefachs und des damit verknüpften Handels, vorzügliche Erwähnung.

Piemont liefert dieses Produkt in ausserordentlicher Menge und von besonderer Güte. Dieses Land ist für Frankreichs Fabriken das, was das Mailändische für Deutschland und die Schweitz, Sicilien für das Genuesische vorstellt, nemlich die Vorrathskammer, woraus sich die Seidenmanufakturen der vorgedachten Länder mit nöthigem Material versehen.

Frankreich zeugt heutzutage wohl dreymal so viel Seide, als es vor 20 Jahren hervorbrachte. Aber demohngeachtet führt es doch 5

oder 6 mal mehr Seide aus der Fremde ein, als noch gegenwärtig im Staate gewonnen wird. Unter den französischen Seidearten sind die aus den südlichsten Provinzen, insonderheit aus Vivarais, Provence, Languedoc und Dauphine am meisten geschätzt. Auch die aus Touraine und andern angrenzenden Provinzen finden guten Vertrieb.

Die Seite aus Vivarais und Dauphine wird auf der Stelle zu zwey und dreyfädiger Organsine von 16 bis auf 60 Deniers im Gewicht, wie auch zu Trame von der ersten und zweyten Gattung verarbeitet.

Die berühmtesten Fabriken sind hier die der Herren Vaucenas zu Crest, Roche zu Valence, Enfantil zu Romans, Jubier de la Saune, Goy de Grand-pré zu Die, und noch einige andere. Diese empfangen von der Regierung eine Vergütung von 30 Sols auf jedes Pfund Seide, das sie völlig zurichten lassen.

Die Fabriken zu Lyon und Tours ziehen die Seide, welche in den vorgedachten Gegenden gezeugt und zugerichtet worden ist, der piemonteser noch vor.

Unter den französischen Organsinseidearten ist die vorzüglich im Rufe, welche zu Aubenas auf Mühlen, die Hr. Vaucanson, ein sehr geschickter Künstler und Maschinist, erfunden hat, verfertigt wird. Sie gilt gewöhnlich 2 bis 3 Livres höher im Preis, als die aus andern Seidenmühlen. Die Gegend liefert jährlich im Durchschnitt 5 bis 600 Centner Seide.

Die Sorten, welche die verschiedenen Gegenden in Provence und Languedoc bauen, sind wohl überhaupt etwas geringer, als die vorstehende; doch giebt es in der einen und in der andern Provinz Bezirke, wo man durch die genaue Wahl der Kokons, fleißige Behandlung und Geschicklichkeit im Abwinden und Spinnen, sehr vorzügliche Seide sammelt.

Die Preise der französischen rohen Seide werden größtentheils auf den Messen zu Beaucaire fürs Jahr festgesetzt; allein die Seidenspinner in Dauphine haben nicht die Gewohnheit, daß sie sich dieses Marktes bedienen. Diese setzen ihre Seide entweder zu Hause ab, oder schicken solche nach Lyon.

Unter den verschiedenen Gegenden in Dauphine, die durch ihren Seidenbau vor andern Bemerkung verdienen, und dieses Material in Menge zum Handel schicken, sind z. E. Crest, 5 Meilen von Valence, das häufig Seide von leichter, feiner und

und schöner Art liefert, die sich zu allerhand schönen Zeugen und Bändern verarbeiten läßt. Diese gehet in Menge nach Lyon, Tours, Nimes, St. Chamond und St. Etienne in Forez. Zu Tournon in Vivarais wird jährlich am 29 August eine Messe gehalten, wo ansehnliche Parthien Seide aus der Provinz und aus Dauphine verhandelt werden, und zwar insonderheit doublirte Seide und Grezseide.

Die Sorten roher französischer Seide, welche auf den Messen zu Beaucaire Vertrieb haben, sind die von Salernes, welches eine der allertheuersten und feinsten, von Draguignan, Roquemaure, Ville-Neuve, Eyguieres, Lourmarin, Lauris, Eygalieres, Saint-Remi, Montfrin, Beziers, Pezenas, Joyeuse, Alais u. s. w.

Die von Salernes in Provence, von Draguignan, Roquemaure, Aix, Brignoles u. s. w. schicken sich zu Trame von der feinen Art, und zu eben solcher Organsinseide.

Die von Ville-Neuve, Lourmarin, Montfrin und Eyguieres verarbeitet man zu zweyter Trame und ordinairer Organsine.

Die von Alais wird entweder in rohem Zustande zu Markte geschickt, oder zu Pel- und Tramseide gemacht. Die Fabriken und Handelshäuser zu Paris, Tours, Lyon und Nimes sind willige Abnehmer dieser Waare. Von diesen nehmen die 3 zuletztgenannten besonders die rohen und unzugerichteten Sorten, hingegen nach Paris geht vorzüglich die Pel- und Tramseide von Alais. Der Einkauf dieses für die Gegend ungemein vortheilhaften Produktes geschiehet da zu Ende des Augusts. Zu dieser Zeit ist die Seide gemeiniglich abgesponnen. Alsdann werden hier binnen 5 oder 6 Tagen 1000 bis 1200 Centner Seide abgesetzt. Indessen ist die Menge, die zu Markte gebracht und gehandelt wird, von einemmale zum andern nicht gleich; sie hängt von der Witterung und andern Umständen ab. Die verschiedenen Sorten der Alaisseide unterscheidet man in sogenannte premiere, deuxieme avantagée, deuxieme bonne, und troisieme. Ausser dieser giebt es auch noch geringere, welche man Chiqués heißt; diese wird zu Nähseide verarbeitet.

Man nennt aber gemeiniglich alle Seide überhaupt, die in den verschiedenen Gegenden von Vivarais und den Cevennes gewonnen wird, Seide von Alais, weil sie da zu Markte gebracht, und von diesem Platze hernach weiter verfahren wird. Wenn man

die Seide von den Kokons abgewunden hat, dann fallen beym Spinnen noch verschiedene Nebensorten aus. Dergleichen sind die sogenannten Côtes, woraus man Fantaisie, eine Zeugart, webt. Bassinas, geben Floretseide. Estras, ist ein gröberer Abfall, der zu Tapeten und Teppichen verwebt wird. Die sogenannten Cocons de graine spinnet man auch ab, und verhandelt die Seide, welche davon kommt, an die Fabriken in Nimes, wo Burats daraus gemacht werden.

Ausser der Haupt- oder Augustmesse ist hier noch eine zweyte angelegt, die den 7 Jan. ihren Anfang nimmt, und wo zwar dieselben Artikel, aber doch schon in geringerer Menge gehandelt werden können.

Für die Zubereitung der Seide zu Organsinsorte bezahlt der Eigenthümer und Besteller 2 und 1/2, auch wohl 4 bis 5 Livres. Hierbey ist aber der Abgang an der Seide schon mit eingerechnet. Für Zubereitung zur Tramseide bezahlt man 30 Sols bis 3 Livres. Für Pelseide nur 25 Sols u. s. w. nach Verhältniß. Aber der Seidenmüller oder Spinner muß da die Beschaffenheit der Seite, die man ihm zum Verarbeiten in die Hände liefert, genau und gründlich zu beurtheilen wissen, sonst würde er gar oft in dem Falle seyn, ansehnlich dabey zu kurz zu kommen. Besonders da dieser Mann meistentheils immer den Abfall auf seine Rechnung nimmt, und sich dafür verhältnißmäßig mehr an Arbeitslohne ausbedingt. Es giebt aber Seide, die wohl 12 bis 18 Procent Abfall in der Mühle leidet. Hundert Pfund Seide zu Beaucaire geben nur 86 Pfund in den Payements zu Lyon; und auf rohe Seide giebt man da 1 Procent Gutgewicht.

Zu Bagnols in Niederlanguedoc wird eine Menge Seide aus der umliegenden Gegend gesponnen. Es sind hier viele Mühlen und Filatorien, wo dieses Material zu Organsin-, Tram- und Pelseide zugerichtet wird. Dadurch unterhält dieser Ort einen wichtigen Verkehr mit Lyon und andern Manufakturstädten Frankreichs. Von den sogenannten persischen Kokons wird da eine vorzüglichschöne Floretseide verfertiget. Die bey dem Abhaspeln und Spinnen gewonnene Abfälle verwebt man zu allerhand kleinen Zeugen.

Zu Montauban sind ebenfalls der Seidenfilatorien und Mühlen viele, wo alle Arten von Organsin- und Tramseide, Pelseide, Cordonnet, point de fil, und Grena-

dinseide verfertiget werden. Die Seidenhändler zu Nimes sammeln eine Menge Seide aus den südlichen Provinzen Frankreichs zusammen, lassen dazu noch viel aus der Fremde kommen, und versorgen hernach wieder damit die verschiedenen Fabriken in diesem Staate. Man rechnet, daß diese Handelsleute jährlich im Durchschnitt 2000 Centner, auch wohl mehr, exportiren. Ungefähr ein Drittel hiervon bekommt zu Nimes seine Zurichtung. Der Verbrauch in dieser Stadt selbst beträgt jährlich gegen anderthalbtausend Centner; hierunter sind aber gegen 500 Centner mitbegriffen, welche in 50 oder 60 Filatorien, die sich in der Nachbarschaft der Stadt befinden, zubereitet werden.

Von den Abfällen bey dem Filaturgeschäfte macht man Floretseide, Fantaisie, Bourre, Capiton und andere Materien, die zu unterschiedlichen Zeugen und andern Geweben ihre Anwendung finden. Die Besitzer der hiesigen Seidenmühlen und Filatorien lassen auch viele piemontesische und andere italienische Seide kommen, und richten solche für die Manufakturen auf unterschiedliche Art zu. Man berechnet den Seidenhandel in Languedoc auf mehrere Millionen jährlich im Werth.

Die Seide aus der Grafschaft Venaissin und Avignon wird zu Avignon theils zu Tram-, theils auch zu Orgarsinsorte verarbeitet. Sie sieht sehr schön aus, und ist überhaupt von guter Art. Man schickt solche, nachdem sie zugerichtet worden, entweder in die verschiedenen Fabriköter des Reichs, oder webt zu Avignon daraus mancherley Zeuge, z. E. Florences, Avignons und Armoisins, alle 3 Sorten sind Taffente; ferner Grosdetours, Angleterre oder schwarzen Taffent auf englische Art, Petits-grains, serge en soie oder Croisé, Floretserschen, sogenannte Imberlines und dergl. Man zählt um Avignon gegen 150 Seidenmühlen.

Die Schweitz bereitet und richtet eine Menge Seide, meistens italienische, zu, und setzt solche hernach in Frankreich ab. Die schweitzerschen Sorten bestehen aus Tramseide, die in den Hals- und Taschentücher-Fabriken angewandt wird, aus Galetten, woraus der Raz de St. Cyr verfertiget wird; aus Strais, so zu Cordeline, einem andern Gewebe, dient; endlich Cressentine findet in den Bandfabriken Verbrauch.

Obgleich Lyon und die Provinz Lyonnois nur wenig

nig Seide auf ihrem eigenen Boden zeugen, so kann man doch diese Stadt, da sie das Entrepot oder die Niederlage von aller ausländischen Seide ist, die nach Frankreich eingeführt wird, gewissermaaßen für den Produktionsort ansehn, indem von hieraus die Handelsleute zu Paris, Tours und in den übrigen Provinzen, die fremde Seide verarbeiten, das Material beziehen, oder wenigstens die Seide da durchgehen lassen müssen, sie mag nun zur See über Marseille, oder zu Lande durch Pont de Beauvoisin nach Frankreich eingeführt werden.

Wenn kein Krieg diesen Handel unterbricht oder stöhrt, und die Seidenärndte nicht etwa mißgerathen ist, so schätzt man die jährliche Einfuhr dieses Artikels auf 6000 Ballen, jedweden zu 160 Pfund im Gewicht. Hierunter rechnet man gegen 1400 Ballen aus der Levante, 1600 aus Sicilien, 1500 aus dem übrigen Italien, 300 aus Spanien, und das übrige aus Frankreichs eigenen Provinzen.

Zufolge der königlichen Reglements darf die ausländische Seide allein, wenn sie zur See anlangt, durch Marseille, und wenn sie zu Lande eingebracht wird, über Pont de Beauvoisin passiren. Sie muß geradehin nach Lyon gefahren werden, und da den Zoll erlegen, ohne vorher niedergelegt worden zu seyn, oder eine andere Straße zu berühren, als die, welche vorgeschrieben ist, bey Konfiskations-Strafe, und einer Geldbuße von 3000 Livres. Indessen ist auch diese Regel nicht ohne Ausnahme. Z. E. durch das Edikt vom Jahr 1722 hat die Regierung erlaubt, daß die Seide aus Spanien über Narbonne eingeführt, und von da nach Lyon weiterhin geführt werden darf.

Die rohe Seide, welche durch den französisch-ostindischen Handel einkommt, darf durch die Häfen Orient und Nantes importirt werden, ohne daß sie einmal nöthig hat, nach Lyon geschafft zu werden.

Die ausländische Seide, welche für die Manufakturen im französischen Flandern bestimmt ist, darf zufolge einer Verordnung vom Jahr 1775 ebenfalls nicht erst Lyon passiren, sondern kann gerade durch die dazu festgesetzten Gränzämter importirt werden.

Die Nankinseide soll kraft eines Arrets vom 9 December 1781 durch die Aemter zu Orient, Nantes, Rouen, Strasburg, Ryssel, Duinkirchen, Septemes und St. Laurent du Var einpassiren.

Spanien kann sich des Seidenbaues weit früher rühmen, als Frankreich. Schon die Mauren pflanzten Maulbeerbäume in Murcia und Granada, und noch jetzt bauen die Nachkommen dieses Volks in den Alpujarras die feinste Seide im ganzen Reich. Man rechnet, daß Spaniens sämmtliche Provinzen jährlich im Durchschnitt gegen 2 Millionen Pfund Seide liefern. Von diesen wird etwa der vierte Theil im Lande verarbeitet, die übrigen 3 Viertel aber so ausgeführt.

Die spanische Seide steht sehr im Rufe. Sie hat den Rang unmittelbar nach der besten italienischen und kann der französischen an die Seite gesetzt werden. Die vorzüglichsten Sorten dieses Produktes gewinnt Spanien heutzutage 1) in den Alpujarras. In dem ganzen übrigen Granada wird nicht so viel Seide gezeugt, als in diesen Gebürgen. Die schwarzen Maulbeerbäume, der angebohrne Fleiß der Einwohner, und die Gebürgsluft befördern da sehr die Güte der Seide. Sie ist nicht nur ungemein fein, sondern auch vorzüglich fest und haltbar, und wird deswegen höher im Preis verhandelt. Sie verschlägt auch mehr beym Weben, als die stärkeren und gröberen Sorten der spanischen Seide. 2) Valencia liefert mehr Seide, als die übrigen spanischen Länder; allein die hiesige Art steht doch in der Güte der granadischen nach. Sie führt zu viel Oel bey sich, welches der Waare beym Färben nachtheilig ist. 3) Auch in Murcia und Aragonien ist starker Seidenbau. Diese Art wird in Menge, über Carthagena, nach England, Frankreich, Deutschland rc. ausgeführt, indessen ist sie doch härter und wird weniger geschätzt, als die valencische. 4) Galicien und Estramadura.

Alle spanische Seide ist sogenannte Grez- oder Matassenseide. Man macht daraus in Frankreich und England Tors- oder gezwirnte Seide, Grenadin- und Nähseide rc. Marokische Seide von der Insel dieses Namens, ist eine Mittelgattung spanischer Seide, von welcher die feinere zu Zeugen und Bändern, die gröbere zu Nähseide dient.

Spanien schickt zwar eine Menge Seide zum Handel, ihre Ausfuhr ist jedoch nicht immer erlaubt, weil man die einheimischen Manufakturen und Seidenwebereyen durch das Ausfuhrverbot in Aufnahme bringen will. Die spanische Seide geht besonders nach England und Frankreich. Sie

hat

hat einen feinern Faden, als die französische, und leidet auch auf der Mühle weniger Abgang. Man verarbeitet solche zu Pel- oder gröberer Tramseide. Sie geht nach Frankreich entweder zur See über Marseille, oder zu Lande nach Roussillon.

Italienische Seite: Hier nehmen wir zuerst die sicilianische vor. Der Handel mit Seide von dieser Insel ist sehr beträchtlich. Die Florentiner, Genueser und Luccheser haben sich meistens darein getheilt. Sie ziehen von der hiesigen Seide eine große Quantität, insonderheit von Messina, und gebrauchen solche theils zu Unterhaltung ihrer eigenen Manufakturen, theils führen sie auch ihren Nachbarn wieder welche zu, und treiben damit einen einträglichen Zwischenhandel. Unter den Abnehmern sind die Fabriken in Touraine die stärksten. Zwar ziehen die Seidenhändler zu Tours und anderwärts in Frankreich, auch wohl ihr Bedürfniß an sicilianischer Seide aus der ersten Hand, und halten dazu ihre Kommissionaire an Ort und Stelle, aber doch haben die Italiener überhaupt, und vornehmlich die Genueser, Vortheile vor den Franzosen zum voraus, denn die meisten haben Etablissements auf der Insel, man sehet sie für Einheimische an, und sie dürfen deswegen keine Ausfuhrgefälle erlegen.

Ein ziemlicher Theil der sicilianischen Seide wird auf der Insel zu Trame gesponnen und ausgeführt; aber bey weitem der größte geht roh aus. Die messinische Seide führt die Zeichen M, so die gemeinste und wohlfeilste andeutet, M. B, M. B. O, O. B O, O. B, O. B. V, A. V, A. V. M, diese letztern sind die feinsten Arten. Sie gilt gemeiniglich auf der Stelle von 16 bis auf 24 Tari.

Die palermsche Seide führt die Zeichen M, M. B, und O. Man hält sie für etwas geringer, als jene.

Die Unkosten bey der Ausfuhr betragen gegen 10 Procent, und zwar sowohl zu Palermo, als auch zu Messina.

Die Ballen halten 300 Pfund im Gewicht, auch wohl noch etwas mehr. Zwey Procent rechnet man für Gutgewicht.

Hundert Pfund sicilianische Seide geben zu Lyon netto 65 und 1/3 Pfund aus.

Die Kokons werden in Sicilien Bufali genannt; die gewöhnlichen sind sehr rauch, und die Seide ist auch nur grob und stark. Die Art aber, welche von Seidenwürmern kommt, die mit Blät-

Blättern von weissen Maulbeerbäumen gefüttert worden, liefert auch ein feineres und zarteres Gespinnst. Daß die Seide überhaupt etwas grob ausfällt, rührt von der Art, wie man sie abwindet, her. Zur Zeit des Vicekönigs La Feville führte Hr. Domenico Bisani, damaliger Direktor der Handelsgesellschaft, die piemontesische Weise der Bereitung in Messina und der umliegenden Gegend ein, und man ließ Arbeiter, die das Werk verstanden, aus Piemont kommen. Diese Art ist auch noch heutzutage daselbst gebräuchlich, aber nicht allgemein eingeführt, und es werden in allem etwa 24000 Pf. auf diese bessere Weise gewonnen.

Hier ist es nicht, wie anderwärts, gebräuchlich, daß man die Kokons zu Markte trägt, sondern die schon abgewundene Seide. Hierzu sind in Sicilien verschiedene Jahrmärkte angelegt, als zu Patti, Naso, Mojo, San Steffano di Camastra, Novara, Sant' Agata, Sant Angelo, Giviosa und Saponara. Aber der wichtigste unter allen ist der zu Jaci Reale, zur Zeit der Messe, die man da fiera di santa Venere heißt. Sie dauert vom 11 Julii bis zum ersten August. Jedoch darf keine Seide von der Gegend der Meerenge bey Messina auf diese Märkte gebracht werden, sondern sie muß nach Messina zu Verkauf kommen. Man rechnet, daß Sicilien ein Jahr ins andere, gegen 950,000 Pfund Seide gewinnt; allein dies scheint sehr übertrieben zu seyn. Die Ausfuhr beträgt jetzt selten über ein Drittel der obigen Summe.

Die Seide von Palermo besteht in Tramseide, Nähseide und solchen Sorten, die zu groben Zeugen verarbeitet werden können. Man schätzt die Ausfuhr aus diesem Hafen auf drittehalbhundert Ballen, jeden von 250 Pf. im Gewicht. Das meiste wird für Rechnung der Lyoner verschifft.

Messinische Seide wird in Organzino primo filo, secondo filo, Greggia oder Grezseide, in Furia, Mezza und Mezzetta, wie auch in sogenannte französische Sorte unterschieden. Man verbraucht solche in Zeug- und Bandfabriken.

Messina allein exportirt jährlich 120,000 bis 130,000 Pfund Seide.

Die schönsten Sorten der sicilianischen Seide werden zu Stoffen im eigentlichen Verstande, oder zu broschirten Zeugen, Brodirungen und allen solchen Geweben gebraucht, die eine vorzügliche Festigkeit fodern. Die

min-

minder guten werden zu Nähseide angewandt.

Das Genuesische liefert schöne natürliche weiße, wie auch gelbe Seide. Die weisse Sorte, die man im Gebiet und in der Nachbarschaft von Novi gewinnt, ist wegen ihrer Feine, wegen des glatten Fadens, und in Ansehung ihrer vortreflichen Farbe sehr geschätzt. Die hiesige Seide kann gewissermaaßen die Stelle der ostindischen Nankinseide ersetzen, die sonst zu manchen Manufakturen unentbehrlich ist. Sie gehet auch deshalb ganz und gar nach England und Frankreich, und wird in beyden Ländern von den Flor- und Gazefabriken verarbeitet.

Auch die rohe und Matassenseide, welche die Genueser aus den verschiedenen Häfen in Sicilien abholen, wird in den Fabriken dieses Freystaats zugerichtet und auf mancherley Art angewandt.

Ein Theil davon wird zu einfacher und doppelter Trame zubereitet. Man ziehet die genueser Trame ihrer innern Güte und saubern Zurichtung wegen in Frankreich, der Schweitz, und in einem großen Theile Deutschlands, wie auch anderwärts mehr, allen übrigen Arten der Tramseide Italiens vor.

Die Genueser kaufen einen großen Theil sowohl der rohen, als auch der zugerichteten Seide in allen Gegenden von Italien auf Speculation ein, und halten davon große Niederlagen. Hieraus versehen sich die meisten Ausländer mit dieser Waare.

Die Herzogthümer Parma und Piacenza geben jährlich zur Ausfuhr 6 bis 700,000 Pfund Seide. Nur ein kleiner Theil davon wird in den Fabriken dieses Staats verarbeitet; der übrige aber wird zu Trame gemacht, und größtentheils nach Frankreich ausgeführt.

Die Grafschaft Nizza gewinnt jährlich an 200,000 Pfund Seide, die ihr Frankreich und England abnehmen. Die Handlung erhält aus diesem Ländchen die dreyfach gedrehte Organsinseide, welche bey manchen Seidemanufakturen so beliebt ist. Sie wird wegen ihrer vorzüglichen Güte bey Verfertigung der Atlasse und des faßonirten Sammets sehr gesucht. Da aber zu Nizza nur eine einzige Spinnerey vorhanden ist, die für Rechnung eines Hauses in Lyon betrieben wird, so muß die meiste Seide roh ausgeführt werden.

Die piemontesische Seide behauptet unter den feinen Sorten der italienischen Seide eine der vorzüglichsten Stellen. Die Organsine

aus diesem Lande ist unter allen die beste und feinste. Sie hat einen ungemein schönen Glanz, und die vortreflichste Zurichtung. Die feinste Sorte ist die zu 16 Deniers im Gewicht. Sie geht insonderheit nach Amiens in Picardie, wo man sie zu seidenen Etaminen, Kammlotten und ähnlichen Zeugen verarbeitet. Die gröberen Sorten bis auf die zu 60 Deniers im Gewicht, braucht man zur Kette bey verschiedenen andern Zeugen. Man schätzt, daß jährlich für nicht weniger als 10 Millionen Lire an Seide aus Piemont nach Frankreich geht. Auch aus Montferrat, der Gegend um Alessandria della Paglia, und dem Lomellinischen, wird viele und gute Seide ausgeführt. Die piemontesische Seide geht ausserdem in großer Menge nach Botzen, Genua, Wien, Frankfurt und Leipzig.

Auf diese folgt in der Güte die Seide von Bergamo, Vicenza, Verona, Reggio di Modena, aus dem Mailändischen u. s. w. Alle diese Oerter und Gegenden liefern solche Sorten, die zum Theil zu Organsinseide, zum Theil auch zu Tramseide von der feinen, mittlen und ordinairen Gattung angewandt werden.

Auf der berühmten Messe, die jährlich im August zu Bergamo gehalten wird, werden die Preise der im Lande gewonnenen Seide fürs ganze laufende Jahr bestimmt und regulirt. Der Handel, welcher zu dieser Zeit hier mit Seide getrieben wird, ist von ansehnlichem Belang, indem sich Käufer aus allen umliegenden Provinzen dazu einfinden. Ueberhaupt wird allenthalben im Venezianischen mit Seide viel verkehrt. Man rechnet, daß allein die Stadt Brescia für diese Waare jährlich einige Millionen Lire einnimmt. Allein der Staat hat so viel Seiden-Manufakturen im Betriebe, daß keine Seide roh ausgeführt wird.

Das Königreich Neapel zeugt jährlich gegen eine Million Pfund Seide, ausserdem, was der Schleichhandel unter der Hand zusammenraffen mag. Die Manufakturen in der Hauptstadt verbrauchen davon 2 Fünftel zu ihren Arbeiten, und das übrige wird den Fremden überlassen. Etwa die Hälfte von dem, was exportirt wird, geht nach Frankreich, das übrige nach Genua und Livorno.

Die Ausfuhr der gesponnenen und zugerichteten Seide ist hier allemal erlaubt, die der rohen oder Grezseide nur zum Theil und bedin-

gungsweise, wenn nemlich die einheimischen Spinnereyen Mangel an Arbeit leiden, aber auch dann hindert man die Handelshäuser nicht, die bereits in Händen habenden Aufträge von Livorno, England u. s. w. auszurichten.

Die Preise der rohen Seide halten sich gemeiniglich zwischen 24 bis 30 Carlini, das Pfund an Bord geliefert, und die der gesponnenen zu 28 bis 36. Indessen steigen oder fallen diese Preise, je nachdem der Seidenbau in einem Jahr mehr oder minder glücklich ausfällt, als im andern.

Die Hauptabtheilung der Seide aus dem Königreich Neapel ist in Ansehung der Gefälle in Seta schiava oder Seta franca, in Ansehung der Provinzialart und Beschaffenheit aber unterscheidet man sie in Seide aus Terra di Lavoro, und in calabresische. Die erstere achtet man darum mehr, weil sie leichter ausfällt, mehr flockigt ist, weniger Ausschuß bey der Zubereitung zum Färben giebt, und die Farben besser annimmt. Man macht daraus recht feine Tramseide, und solche Organsinseide, die wenigstens die Landesmanufakturen zu verbrauchen wissen. Aber die Fremden begehren keine andere, als Tramseide. Z. E. die Fabriken zu Lyon finden die neapolitanische Organsinsorte nicht zuträglich; sie soll, wie man da sagt, zu grob und zu unsauber ausfallen. Ueberhaupt gebrauchen die fremden Fabriken die vorgedachte Seide aus der einen und der andern Provinz bloß zum Einschlag der Zeuge, zu Galonen und Bandtressen, Nähseide und dergl., nie aber zur Kette der Zeuge, zu Strümpfen, Bändern und Flöhren.

Die Seide aus Calabrien ist nicht völlig so leicht und geschmeidig, wie die aus Terra di Lavoro, es giebt aber doch Gegenden, z. E. um Reggio, wo man die Art noch 3 bis 4 Carlini per Pf. höher bezahlt, als die aus der andern Provinz.

Man unterscheidet die neapolitanische Seide in die von Cosenza, in Seta di Appalto oder Sete cirelle, und in Seta delle Piane, Appalto di Costa, Marine &c.

Unter Sete di Appalto oder Cirelle rechnet man die von Belvedere, Luzzi, Fagnano, Malvito, Torano, Cavalerizze, Reggio di Calabria, und aus andern Orten mehr. Diese sind nicht übers Kreutz oder halbe Kreutz gehaspelt, sondern, wie man es hier zu Lande heißt, tratte a cirella.

Unter Sete delle Piane sind begriffen die von Monteleone, Guardavalle, Badulato,

Striano, Girace, Soreto, Girafalco, u. s. w. Sie sind übers runde Kreuz gehaspelt, so wie auch die Appalto di Costa.

Die von Montelione taugt allein zu Nähseide; hierzu wird viele in Neapel verarbeitet, die man hernach nach Cadix und Lissabon schickt. Sie gilt 23 Carlini, m. o. w.

Sete Marine sind noch wohlfeiler, und gelten gewöhnlich nur 21 bis 22 Carlini das Pfund. Man gebraucht solche zu Frangen, Band- und Livreetressen, Musquetierborten, und allerley Posamentirarbeiten.

Tratta di Costa ist zu gemeiner Tramseide anwendbar. Sie gilt einen oder ein paar Carlini mehr, als die vorhergehende Sorte.

Appalto oder sete di Cirelle werden zu feinerer Tramseide oder hübscher Pelseide angewandt. Sie sind von unterschiedlichen Graden der Feine, und gelten in rohem Zustande gewöhnlich 25 bis 27 Carlini.

Die Seide von Reggio in Kalabrien geht gröstentheils nach England, wo man sie in den Strumpffabriken verarbeitet. Diese Art Seide wird in England auf piemontesische Art sehr sauber gesponnen, und gerade dieß Spinnen, und überhaupt die rechte Bereitung und gehörigen Handgriffe bey der Verfertigung der feinern oder Organsinseide, verstehet man im Neapolitanischen nur sehr schlecht. Aus dieser Ursache sind auch die aus der hiesigen Seide verfertigten Manufakturwaaren, z. E. die Grosdetoure (Amuerri), Taffente (Armesini), Nobiltà, eine Art schwarzer Taffente, Rasi (dicke Atlaße), Mezzi rasi (halbe Atlaße), Velluti, Sammete, Vellutini, kleine dünne Sammete, Damaschi, dicke und schwere Damaste, Damaschetti, leichte Damaste, wie auch die Strümpfe und Bänder, nicht sonderlich da beliebt, wo die französische Waare mit concurriren darf, und wenn sie der fremde Handelsmann doch etwa kauft, so geschieht es um der wohlfeilen Preise willen.

Die Regierung hat auch seit einigen Jahren die Einrichtung getroffen, daß alle im ganzen Reich gewonnene Seide nach Neapel gebracht, und nur von hieraus ausgeführt werden darf. Man hat hierbey die Absicht gehabt, dem Schleichhandel zu steuern, scheint sie aber schlecht erreicht zu haben, denn der Kontrebandhandel mit Seide hat seitdem noch zugenommen. Man kann zu Livorno, Genua und Marseille die durch Kontrebandweg exportirte Seide immer früher zu Kauf bekommen,

als

als die, welche auf geradem Wege durch das Zollamt zu Neapel expedirt wird. Der Schleichhändler kann seine Waare um so schleuniger abschicken und verschiffen, da es dazu weniger Umstände braucht, und er nicht nöthig hat, auf den permesso della spedizione per extra, wie man es hier nennt, zu warten.

Die Gefälle, welche hier für jedes Pfund Seide bezahlt werden müssen, sind folgende: dem Hofe 31 Grana; für Rechnung des Bisignano 7 Grana; dem sogenannten heiligen Hause der Verkündigung Mariä, Casa santa dell' Annunciata, 1 Grano. Diese mit andern kleinen Ausgaben an die Beamten, Waageleute, u.s.w., wie auch mit den Transportkosten nach Neapel, betragen auf die Seide, die zu Neapel bleibt, 45 Grana, und auf die, welche in die Fremde exportirt wird, 55 Grana für jedes Pfund, denn man bezahlt einen Carlino für diritto di Dogana oder Ausfuhrzoll.

125 Pfund neapolitanischen Gewichts geben nur 100 Pfund zu Marseille, oder 80 Pf. zu Hamburg.

Piemonteser Gewicht ist noch leichter; von diesem vergleichen sich 180 Pfund mit 114 zu Marseille, oder 91 1/2 Pfund zu Hamburg.

10 Carlini machen einen neapolitanischen Dukaten, welcher 4 Liv. 5 Sous in französischem Gelde gilt.

Nach Neapel bezahlt man am bequemsten über Livorno, indem der übrige Wechselverkehr nicht gar groß ist.

21 Lire zu Nizza vergleichen sich mit 24 Liv. Tournois. Nach dem erstgedachten Platze kann einer nach Gefallen über Amsterdam, Marseille, Paris, Genua, ꝛc. remittiren.

Piemontesische Valuta ist 2 1/2 Procent besser, als die zu Nizza, und Turin hat Wechselverkehr mit allen großen Handelsplätzen, so daß es nie an Gelegenheit fehlt, dahin übermachen zu können.

Die Seide ist in Bulgarien ein einträgliches Produkt, womit ein gar ansehnlicher Handel, besonders in den türkischen Staaten selbst, getrieben wird. Zu Adrianopel und in der Nachbarschaft sind allein gegen 300 Seidenmühlen, und viele Gegenden sind da ganz mit Maulbeerbäumen bepflanzt. Die bulgarische Seide ist von schöner Art, sieht fast alle weiß aus, und kömmt an Güte der Broussseide gleich. Die besten Sorten bekömmt man von Zagara, Tschirpan und Kizanlik, die Mittelsorten von Haskeni. Die Strehne von der letztern Art sind

kürzer,

kürzer, als die andern. Die bulgarische Seide geht größtentheils nach Konstantinopel, und wird da zu seidenen Hemdern und allerhand Zeugen verwebt.

Seide aus dem Gebiete von Djanik in Natolien ist von guter Art, und giebt hier einen wichtigen Ausfuhrartikel. Man bringt diese Seide nach Ounia zu Markte.

Die von Kirresoum und Triboli in eben diesem Lande ist zwar auch feiner Art, aber doch etwas schlechter, als die persische.

Georgien liefert schöne Seide, und auch in großer Menge. Die feinste Cherbab oder Scherbassi gilt zu Tifflis 24 bis 32 Nadiri der Batman; die von Schahmaki noch einige Procent mehr, als die von Guendje; die grobe rohe Seide 20 bis 26 Nadiri, die 100 Miscals oder 150 Drachmen machen.

Die levantischen Sorten sind durchgängig Grez- und Matassenseide. Der Kaufmann hat beym Handel mit diesen einen Vortheil, den man z. E. bey der sicilianischen Seide nicht haben kann; er besteht darinnen, daß die zuletzt genannte Art nur in einer gewissen Jahrszeit eingekauft werden muß, hingegen die levantische Seide ist durchs ganze Jahr zu bekommen.

Die vornehmsten Oerter, woher die levantische Seide bezogen werden kann, sind Tripolis in Syrien, Seyd, Aleppo, und andere Häven, die Inseln Cypern und Kandia; doch wird der Haupthandel mit solcher Seide, besonders mit den persianischen Sorten, zu Smyrna getrieben.

Die Sorten, welche die Handlung von Aleppo zieht, und zu Alexandrette verschiffen läßt, sind Scherbab- oder Scherbassi, die der Franzose auch sonst Bourme nennt, Ardasse, weisse Barutin- Tripolin- Antiochische, wie auch von Belan, Pajasse und Mone, weisse Beduinseide, und dergleichen von Halep und Hadenau. Diese letztern werden nach Rottel von 680 Drachmen gehandelt, so mit 5 Pfund und 5 Unzen marseillischen Gewichts übereinkommen.

Seyd liefert insonderheit Schouf- und Schoufentseide, Barutine, Tripoline und Seydavi.

Ardasse ist eine rohe Seide aus Persien, die von Smyrna und Aleppo in großer Menge nach Italien und Frankreich ausgeführt wird. Man färbt und richtet solche in Languedok, Provence und zu Lyon verschiedentlich zu, und führt die Waare hernach wieder nach Deutschland, Portugal, Genf, u.s.w. aus.

aus. Die Matzen dieser Seide sind von gleichem Gewicht, wie die der Ardassine, aber noch einmal so lang.

Ardassine ist eine feinere, aber doch auch rohe Seide, die ebenfalls von Aleppo und Smyrna über Marseille zum Handel geschickt wird. Diese wird entweder in den französischen Zeugfabriken verarbeitet, oder geht transito nach Portugal. Sie ist in Matzen von 2 Fuß Länge, und 1 Pfund schwer.

Bourme Scherbassi, eine noch feinere rohe Sorte, von eben daher, welche zu Sammet, Brokard, Grosdetours und einigen Sorten Bändern verwebt wird. Diese findet zu Tours und Lyon ihren Absatz. Sie ist 50 Procent theurer, als die vorhergehende. Serbastiseide ist in Matzen von einer leipziger Elle, und wiegt 2 bis 3 Pf. schwer.

Ordinaire Legis ist eine geringere Sorte, die zu Zeugen dient.

Bajas oder Payas, eine schwere, silberfarbene rohe Seide, kömmt von Aleppo, und wird in den Gold- und Silbertressen-Fabriken zu Genf und Lyon verarbeitet.

Tripoline, weisse rohe Seide aus Syrien, ist von guter Art; diese geht nach Genua, Livorno und Marseille, und hat dieselbe Bestimmung. So auch die Caltravane.

Chouf und Choufette, kömmt von Aleppo und Sayd, ist feiner als Tripoline, und findet zu Zeugen ihre Anwendung. Diese Sorte nimmt eine so schöne Farbe an, wie Messinsche Seide.

Barutine, oder Seide von Bairut, ist entweder weiß von Farbe, oder zitrongelb. Auch diese bringt man von Sayd. Sie wird zu schweren Zeugen, oder auch zu Borten verwebt. Die weisse Sorte geht nach Lyon, die gelbe aber nach der barbarischen Küste.

Satalia, eine weisse rohe Seide, die man von dem Orte desselben Namens zum Handel bringt; ist schlechter als die vorhergehende, und wird auch entweder nach Lyon oder nach der barbarischen Küste, insonderheit nach Tunis, verfahren.

Saydavi, heißt man eine leichte Seide aus Syrien. Ihre Bestimmung ist zu Tressen.

Cypriotte, weisse oder auch gelbe Seide von der Insel Cypern. Die weisse geht nach Marseille, Nimes, Lyon, Venedig und Genua; die gelbe nach Konstantinopel.

Candiotte, von der Insel Kandien, geht nach Lyon, und wird zu Nähseide verarbeitet. So auch die von den Inseln Tino, Andros und mehreren im griechischen Inselmeer. Die von

Tino

Tino braucht man auch zu Bändern, seidenen Strümpfen und Handschuhen. Sowohl diese als die von Andros und Naxia ziehet man nicht gerade von Ort und Stelle, sondern von Smyrna. Alle diese Sorten sind gelb von Farbe, ein wenig frisirt, und gleichen der französischen Seide aus Vivarais. Man handelt sie in Matzen von 8, 12 bis 16 Unzen schwer.

Morea liefert gelbe Seide, die etwas feiner als die von den Inseln ausfällt.

Tiria und Foilleri ist levantische Nähseide, die von Smyrna nach Marseille zu Markte gebracht wird. Es giebt feine und auch gröbere Sorten.

Die Insel Scio liefert jährlich über 60,000 Matzen vortreflicher Seide, welche aber meist alle in den Manufakturen dieses Landes, insonderheit zu Sammet, Damasten und andern Zeugen verwebt wird, die hernach nach vielen Gegenden in Asien, Aegypten und auf der barbarischen Küste Vertrieb finden. Die Matzen sind kleiner, und nicht über ein halb Pfund schwer.

Die von Therma, Lino und Zea oder Zia hält man für die vorzüglichste im ganzen Archipelagus. Die von Andros, Caristo, Volo, u. s. w. sind minder gut, und können nur zu Tapetenzeugen verarbeitet werden.

Auch die von der Insel Samos wird vorzüglich geschätzt. Das was hiervon ausgeführt wird, beträgt jedoch nicht über 25 bis 30,000 Piaster im Werth.

Der Haupthandel mit levantischer Seide, insonderheit mit persianischer, wird, wie schon oben gesagt worden, zu Smyrna getrieben. Diese Waare kömmt da mit Karavanen vom Januar bis in den September alle Jahre an. Die im Januar bringen die feinsten Sorten Seide mit; die im Februar und März die feinen und mittlen Sorten gemischt, und die in den übrigen Monaten eintreffen, haben immer nur gröbere Seide geladen. Diese Seide bringt man aus verschiedenen Provinzen des Reichs Persien, besonders aus Ghilan, Schirwan, und von Schamarchia am caspischen Meere. Alle diese drey zusammengenommen mögen jährlich im Durchschnitt gegen 30,000 Ballen Seide zum Handel liefern. Ardebil, Derbent und Schamarchia sind der Mittelpunkt und die Stapelörter für den persianischen Seidenhandel in Ansehung der Morgenländer.

Die Sourbasti oder Scherbassi und Legisseide aus Ghilan ist in Ballen von 20 Batman,

man, der Bataman oder Batman von 6 Oken, so zu Marseille 18 Pfund 12 Unzen beträgt. Diese Sorten sind weiß oder gelb. Der Kopf der Matzen ist von sehr feinfädiger Seide, und herausgezogen. Die weisse Farbe wird am meisten geschätzt, und am besten bezahlt. Die Ballen sind in erste, zweyte und dritte Sorte sortirt, und zwar so, daß das Sortiment aus 120 Matzen bestehet. Jedweder Ballen ist von innen mit 11 Matzen Seide von der gröbsten Art umschlagen. Von dieser Seide geht viel nach Frankreich, insonderheit nach Tours, und wird da zu gros de Naples, gros de Tours, und ähnlichen Zeugen mehr, angewandt.

Unter der Legisseide ist die sogenannte Bourine, wie sie die Franken nennen, die erste und feinste, so wie Bourme die zweyte. Eigentlich ist Legisseide die gröbere Art der Scherbassiseide. Die Handlung erhält diese nicht allein von Smyrna, sondern auch aus mehreren Häven des persischen Meerbusens. Die Köpfe der Bünde sind eben so wie bey der Scherbassi gebunden, aber die Seide ist an sich gröber, und hat weniger Glanz. Man unterscheidet sie in Legis bourines, die feinste Sorte, ordinaire Legis, oder Mittelgattung, und in Legis Ardasse, welches die gröbste ist.

Persien liefert ausser den vorgenannten auch noch unterschiedliche andere Sorten zum Handel. Die bekanntesten sind sogenannte Housserseide, die von Aleppo kömmt, Karwaryseide aus Ghilan, Frize oder Finalter, eine Ausschußseide, u. s. w.

Was die ostindische Seide betrift, so ist ihrer schon unter diesem Titel Erwehnung geschehen.

In Deutschland sind Tirol, die preussischen Länder, und einige Gegenden im Reich, durch ihren Seidenbau vor andern im Rufe. Die tiroler Seide ist so gut als die italienische, vorzüglich die, welche im Trientinischen, Brixenschen und in den wälschen Konfinen gezeugt wird. Um Rovereit allein sollen an 2000 Centner gewonnen werden. Diese Stadt führt das meiste von der tiroler Seide, und zwar in alle Gegenden von Europa, aus. Ein ziemlicher Theil wird auch in den Zeugfabriken zu Hall und Rovereit verwebt. Diese letztere Stadt setzt auch viele zugerichtete Seide auf den deutschen Messen ab. Wir übergehen die aus den preussischen Staaten, weil sie nur das Land selbst, aber nicht den allgemeinen Handel interessiren.

Alle

Alle Seide wird übrigens nach ihrer Feine, Gelindigkeit im Anfühlen, und nach ihrer Geschmeidigkeit geschätzt. Sie muß rein seyn, und so wenig Unrath als möglich bey sich haben. Die Preise dieser Waare hängen von reichlichen oder knappen Sammlungen in Frankreich, Spanien und Italien ab, auf welche Witterung und andere Umstände großen Einfluß haben.

Die gefärbte und zugerichtete Seide kömmt in sogenannten Karten, welche 2 Pfund 10 bis 12 Loth im Gewicht halten, zum Handel.

Hamburg treibt einen ansehnlichen Handel mit zugerichteter Seide nach verschiedenen Gegenden Deutschlands und Nordens. Die Sorten bestehen: in Organsinseide von Bergamo, welche in prima, secunda und tertia, wie auch Trama unterschieden wird. Diese ist in kleinen Ballen von etwa 60 Pfund. Man giebt darauf 1 Pf. 12 Unzen Thara, und überdieß 2 Unzen an Gutgewicht. Organsinseide von Bassano, in Sortiment, wie die vorhergehende, und Tramseide von ebendaher; in mayländischer Organsinseide, und trama prima, seconda und terza; endlich, in feiner, gemischter und ordinairer Organsine von Vicenza, doppelter wie auch einfacher Trama. Alle diese werden bey Pfunden mit 8 2/3 Procent Rabatt in Bankgelde gehandelt.

Zu Lyon werden die Ballen Seide zuerst brutto gewogen, der Ueberzug oder die Emballage davon abgerechnet, und aufs Nettogewicht 5 Procent als Gutgewicht gerechnet.

Das lyonsche Seidengewicht ist etwas schwerer, als das gewöhnliche Handelsgewicht in dieser Stadt. Vom erstern vergleicht sich das Pfund mit 15 Unzen Markgewicht; vom letztern nur mit 14.

Je feiner nun die Seide, bey verhältnißmäßiger Güte, ausfällt, desto höher gilt sie im Preis. Um diesen Unterschied gehörig zu bestimmen, hat der Handelsstand sich zu einem gewissen Maaße von 100 Stab verstanden, welches nach dem Gewicht zu so und so viel Deniers angegeben wird. Nach diesem Verhältniß also sind 100 Stab, die z. E. 22 Deniers halten, höher im Preis, als eine gleiche Anzahl Aunes, die 30 Deniers schwer, u. s. w. Hier ist nun der Gebrauch, daß man dieß angenommene Maaß verschweigt, und im Handel nur das vorgedachte Gewicht angiebt. Nach diesem gilt die Regel: „Der Preis der Seide fällt, nachdem ihr Ge-

Gewicht höher steigt, besonders von der hiesigen Art, die Seide zu handeln.

Auch merke man, daß alle levantische rohe Seide zu London nach Königsgewicht, welches 50 Procent schwerer, als ordinaire Avoir-du-poids, verkauft wird.

Zu Amsterdam wird die italienische und levantische rohe Seide auf antwerpener Gewicht, welches 4 Procent leichter, als amsterdamer, gehandelt, und zwar auf 33 Monat.

Zu Florenz werden nicht nur die rohe sowohl als die gefärbte Seide, sondern auch die glatten Zeuge nach dem Gewicht, und zwar mit 4 Procent sconto gehandelt. Das hiesige Seidengewicht ist aber 3 Procent leichter, als das gewöhnliche.

Noch müssen wir hier anmerken, daß unter Seta greggia der Italiener die abgewundene Seide aus den Fornellen verstehet; Seta di filatorio, die gedrehete Seide für die Fabriken; Seta da cucire, die Neh- und Stepseide; Seta tinta in azze, gedrehte und gefärbte Strähnseide; Seta laborato al filatorio, ungefärbte und gedrehte Seide; Bavella, Fioretto, Strusi, Galeta, Sbusa, ungesponnene Auswurfseide; Filocello non tinto, gesponnene aber ungefärbte Floretseide; endlich Seta floſſa oder filocello tinto, gefärbte Flitt- und Galletseide in Strähnen und auch in Karten.

Man sehe auch, der Vollständigkeit dieses Artikels wegen, noch unter den Titeln: Ablaque, Apalto di Cirelle, Ardasse, Ardassine, Bariga, Barutin, Belvedere, Bengalsche Seide, Bourme, Bromsia, Cabessa, Calabresa, Calamatta, Chiques, Clochepied, Contailles, Costa, Cressentines, Cyprische Seide, Demas-sedas, Doupions, Estras, Filatrice, Filoselle, Finastre, Fleuret, Floret, Grenadinseide, Legisseide, Levantische Seide, Organsinseide u. s. w.

Seife, Sapo, eine Zusammensetzung aus Oel, Kalkwasser und Aschenlauge, die durch verschiedene Handgriffe geschiehet. Es giebt davon 2 Hauptsorten, nämlich trockene oder harte, und weiche oder feuchte, die man wieder nach Beschaffenheit der Farbe, der Zusätze und der Oerter, wo sie verfertiget worden, verschiedentlich benennet. Die Waare ist nun entweder inländisch oder ausländisch. Jene verfertigen bey uns fast aller Orten die Seifensieder und Seifencocturen; die letztere aber bekommt man von Alicante, Toulon, Marseille, Genua, Ancona, Gallipoli, Gaeta, Monopoli, Triest, Venedig, Carthagena, Valencia,

lencia, Albaida, Alcazar, Herencia, Membrilla und Ocanna.

Die eine und die andere Sorte wird zum Bleichen des leinenen und baumwollenen Zeugs, und allerley anderm Gebrauch von Färbern, Seide-Appretirern, Walkern, Strumpfwirkern, Parfumirern, und andern Fabrikanten, Manufakturisten und Künstlern angewandt. Auch in der Medicin macht man daraus unterschiedliche Mittel und Zubereitungen.

Man nimmt zur Zusammensetzung der Seife, nach Beschaffenheit ihrer Art und mit Rücksicht auf ihre Bestimmung, verschiedene Ingredienzien, unter andern Baumöl, Nuß-, Hanf-, Rapp- oder Leinöl, Fischthran, die Grieven oder den Satz von diesen Oelen, Talch u. dergl. Man läßt diese fetten und schmierigen Dinge kochen, und bereitet sie mit Lauge zu, aus salpeter- oder salzartigen Substanzen, dergleichen die Soda von Alicante, Carthagena und Cherbourg, die Pottasche, Waidasche, Barille, die Asche aus verschiedenen Holzarten u. s. w. sind; diesen setzt man hernach noch lebendigen Kalk, Amidon, rothen Ocker, Indigo, und andere färbende Dinge hinzu, um entweder die trockene Seife zu marmoriren, oder der weichen ein gefälligeres Ansehn zu geben.

Ueberhaupt ist die feste oder trockene Seife das Produkt, welches aus der Vereinigung mit dem mineralischen Alkali, das durch den Kalk ätzend geworden ist, entstanden. So wie die weiche und feuchte Seife durch Vereinigung des Oels oder Fettes mit einem Vegetalalkali hervorgebracht wird.

Die erstere ist entweder weiß oder auch marmorirt (franz. jaspé oder madré). Die von Genua, Venedig, und Alicante ist am stärksten gesucht. Die venediger wird in Apotheken, Seifenfabriken, und von Parfumirern viel verbraucht. Sie hat unterschiedliche Zeichen, z. E. einen halben Mond, eine Bärenklaue u. dergl. Sie äussert unterm Waschen größere Kraft, als andere Sorten Seife, vermuthlich aus der Ursache, weil man ein beissenderes Salz zu ihrer Verfertigung nimmt.

Frankreichs Manufakturen, Bleichen und Färbereyen bedienen sich keiner andern Seife, als der genuesischen, und der von Toulon und Marseille. Die beyden letztern sind sehr gut, und gehen in großer Menge nach den Niederlanden, nach Holland, in die deutschen Seestädte u. s. w. Die weiße

Sorte

Sorte kommt in Tafeln, welche mehr oder weniger dick sind, und 25 bis 30 Pfund im Gewicht halten. Diese hier muß blaulichtweiß, dabey glänzend, und so wenig fett und schmierig, als nur immer möglich, seyn. Auch soll sie einen guten Geruch von sich geben, und sich leicht schneiden lassen. Die marmorirte ist in länglichtviereckigten Stücken von 3 bis 4 Pfund im Gewicht, welche in Kisten von Tannenholze eingepackt werden. Man verkauft solche nach halben Kisten oder Tiercons, worauf der Verkäufer 4 Procent sconto giebt. Die Tiercons halten gegen 300 Pfund, die halben Kisten beynahe 180 Pfund im Gewicht.

Genua verhandelt seine Seife in Kisten, nach Cantara von 150 Pfund ohne Thara.

Die marmorirte muß schön jaspirt, und ebenfalls nicht schmierig seyn. Diese ist in länglichtviereckigten Stücken von verschiedener Größe, die man in Frankreich Pains oder Briques heißt, und insgemein 1 und 1/2 bis 3 Pfund im Gewicht halten. Von der einen und der andern Gattung sind die Kisten 3 bis 400 Pf. schwer.

Zu Rouen macht man weiße und auch marmorirte Seife von Schweineschmeer und verschiedenen andern Dingen, die aber wegen ihrer schlechten Art wenig Liebhaber findet.

Dir moskowitische Seife, wie sie der deutsche Handelsmann mißbräuchlich nennt, oder eigentlich russische Seife, wird nach unsern Seestädten in großer Menge eingeführt. Man giebt ihr im Handel und Wandel den Vorzug vor den meisten inländischen Arten. Sie kommt ebenfalls in Kisten von verschiedenem Gewicht zu Markte, und wird z. E. zu Hamburg bey 100 Pfund contant in Kurant mit 10 Procent Thara gekauft.

Seife von Ancona ist eine feine Art Seife, die durch ganz Italien guten Absatz findet. Ihre Bestandtheile sind Baumöl von Perugia, und sicilianische Bariglia. Man handelt diesen Artikel bey Centnern. Das meiste davon geht nach Triest, Foligna, Sinigaglia, Parma, Piacenza, ins Mailändische, Mantuanische u. s. w.

Die Seife von Gallipoli ist noch besser; man verfertiget diese aus gutem Baumöl und spanischer Soda. Sie geht in großer Menge nach den Häfen am mittelländischen Meere, und zwar gerade von Gallipoli aus, oder auch von Monopoli.

Die venezianische ist weiß von Farbe, und dabey ungemein leicht.

Die debreczynsche aus Ungarn ist trocken, glatt, etwas fett, und sehr weich anzufühlen. Sie giebt in der Farbe sowohl, als auch in der Dauerhaftigkeit der venediger nichts nach.

Feuchte oder Schmierseife ist entweder grün oder schwarz von Farbe. Sie wird in Holland, England, den deutschen Seestädten, zu Breslau, Stettin und anderwärts mehr in Menge verfertiget. Man handelt sie bey uns nach Tonnen, die 4 Fäßgen, jedes von 66 Pfund brutto, oder 57 bis 58 Pfund netto, halten. Die beste ist die, welche recht frisch, und nicht thranicht riecht. Die französische Schmierseife, welche besonders zu Abbeville, Amiens, Calais, Ryssel 2c. verfertiget wird, kommt in kleinen Fäßgen, die man Quartaux nennt, zu Markte. Diese halten 50 Pfund netto im Gewicht. Auch in England wird diese Sorte in großer Menge gemacht. Die Wollarbeiter, Stricker, Walker u. dergl. Manufakturisten sind es, die diesen Artikel am häufigsten verbrauchen. Zu Stettin hält die Tonne Schmierseife 4 Viertel, und soll netto 280 Pfund dasigen Gewichts, so wie das Viertel 70 Pfund halten.

Die französische schwarze Seife kommt aus verschiedenen Gegenden in Picardie, insonderheit von Amiens und Abbeville, wie auch von Aventure bey Saint-Gobin in Soissonnois, die graue aber aus England, Holland und von Calais zum Handel. Zu Amiens wird auch grüne und rothe verfertiget, die beyde häufigen Abgang finden.

Neapolitanische Schmierseife ist eine besondere Sorte, die das Mittel zwischen der flüßigen und der harten Seife hält, eine schöne dunkelgelbe Farbe, und einen angenehmen und gewürzhaften Geruch hat. Sie kommt in fayancenen Töpfen von 2 bis 7 Pfund im Gewicht zum Handel. Sie wird zum Waschen der Hände, zur Bartseife, zu Seifenkugeln u. dg. gebraucht.

Zu Hamburg verkauft man die bunte marseillische Seife bey 100 Pfund in Kurant mit 8 und 2/3 Procent Rabatt.

Zu Amsterdam nach 100 Pfund und giebt darauf diese Thara: auf die Kiste alicantscher Seife 30 Pfund, und auf die von Marseille und Genua 32 Pfund.

Im Orient und der Levante ist die türkische, besonders die weiße, feine und feste von Aleppo am meisten gesucht.

Seifenspiritus, französ. essence de savon, ist der aus der Seife gezogene Geist, so vor-

vornemlich bey uns in der Raffinerie zu Pförten in der Niederlausitz häufig verfertiget, und weit und breit verschickt wird. Er dient zum Waschen der Haut, zu Tilgung der Theer- und anderer Fettflecke aus Zeugen und Tüchern, ohne daß sich die Farben dadurch verändern; auch besitzt derselbe mancherley Arzneykräfte.

Seifenkugeln, franz. Savonnettes, werden nicht nur in Italien und Frankreich, sondern auch bey uns in Deutschland hier und dort gemacht. Die vorzüglichsten bringt man von Genua, Venedig, Bologna, Neapel, Grasse, Montpellier und Marseille zum Handel.

Ausser der oben angeführten aleppischen Seife, welche für die beste unter allen im Morgenlande gehalten wird, bekommen wir auch welche von Smyrna und der Insel Kandien, meist über Marseille. Die smyrnische wird zum Bleichen des leinenen Garns und der Leinwand gebraucht. Diese Sorte geht in Menge nach Rußland durch die Häfen am schwarzen Meere. Die von der Insel Kandien dient bloß zum Händewaschen.

Seifenkraut, **Speichelkraut**, **Waschkraut**, Saponaria, Fullonia, Lanaria, ein Kraut, das sowohl wild wächst, als auch in den Gärten mit Fleiß gezogen wird. Die erstere Art wächst an Gräben, auf feuchten Wiesen, und in ähnlichen Lagen. Die andere ist eine beständige faslichte Pflanze, deren knotigter Stiel mit vielen schmalen Blättern besetzt ist. Sie trägt purpurfarbene gefüllte Blumen, die aber keinen Geruch haben. Die Blätter und Wurzeln werden wegen ihrer eröfnenden und schweißtreibenden Kraft in den Apotheken angewandt.

Seile, **Stricke**, **Taue**, **Tauwerk**, werden bekanntlich aus Hanf, von den Seilern, oder wie man sie in den deutschen Seestädten heißt, von den Repschlägern in Menge verfertiget. Der Artikel wird am stärksten an solchen Orten, wo Schiffahrt ist, gemacht und gehandelt. Man braucht ihn da sehr häufig bey Ausrüstung der Fahrzeuge, zum Betackeln der Schiffe, zum Einballiren und Binden der Waarencolli, und bey hundert andern Gelegenheiten. Die Stricke und Taue, vorzüglich die Ankertaue, die im Wasser dienen sollen, werden aus gutem Hanfe, oft 100 auch wohl mehr Klaftern lang, und einen oder mehr Armslängen dick gesponnen und gedrehet, und hernach, der bessern Dauer wegen, mit Theer getränkt.

Man verkauft sie nach Centnern und Schiffspfunden; und ein recht großes und starkes Schiffstau kann wohl auf einige hundert Gulden oder gar Thaler zu stehen kommen.

Die vielerley Arten und Benennungen der Taue, der man bey Ausrüstung und Zutackelung der Schiffe und Fahrzeuge bedarf, stehen in den Büchern, welche vom Schiffsbau und Seewesen handeln. Uebrigens schätzt man die Sorten am meisten, welche aus gutem und festem liefländischen oder curischen Hanfe gemacht sind. Diese werden im Wasser nicht steif, hart und spröde, oder sind unbequem zu handthieren, sondern bleiben fein weich und geschmeidig.

Holland, England und Dännemark führen eine Menge Seil- und Tauwerk nach Ostindien und Amerika aus. Man verschickt diese Waare bey ganzen Sortimentern, die nach dem Bedürfniß der Oerter, und nach Beschaffenheit des dortigen Seewesens, eingerichtet seyn müssen. Auch die alten abgenutzten Taue und Stücken von Stricken machen noch einen Handelszweig aus. Man zupft sie auseinander, und braucht das Werch zum Kalfatern der Schiffe.

Auf den philippinischen Inseln macht man häufig Stricke und Taue vom Hanfsbaum, wie auch von dem schwarzen Gamati, einem andern Gewächse. Man schickt diese besonders nach Ostindien.

Rußland führt eine ausserordentliche Menge Tauwerk nach Italien, Holland, Portugal, dem schwarzen Meere u. s. w. aus. Seine Waare wird gelobt.

Großbritannien macht viel Tauwerk aus fremdem Stoff, den es aus Rußland und den Häfen an der Ostsee herzuholt. Diesen wendet es theils zu eigenem Bedarf an, theils führt es die daraus verfertigten Sachen nach Amerika und Ostindien wieder aus.

Holland verfertiget häufig allerhand Tauwerk, und führt dessen einen guten Theil aus: aber man schätzt diese Gattung im Handel schon weniger, als die vorgedachten, denn sie soll nicht so gut aushalten.

Zu Marseille werden aus dem spanischen Esparto, der dazu roh eingeführt wird, in großer Menge Stricke und Kabeltaue von allerley Größe verfertiget, und nach Provence, Languedoc und Italien wieder exportirt. Man unterscheidet das Strickwerk in Libans cinquaines, quarnes und ternes, und die Kabeltaue in Cables oder Poulomiers gros oder petits.

petits. Man handelt alle durchgängig bey Dutzenden. Man sehe auch noch den Artikel: Kabel und Kabeltau.

Seilkraut, s. Bärlapp.

Seizains, heißt man in Provence, Languedoc und Dauphine eine Sorte französischer Tücher, die von Wolle aus Spanien, Languedoc oder dem untern Dauphine gewebt wird. Ihre Kette soll, zufolge der Manufakturreglements, aus 1600 Fäden zusammengesetzt seyn. Sie sind, so wie sie aus der Walke kommen, einen französischen Stab breit. Man führt sie nach der Levante aus. In den übrigen französischen Provinzen heißt man diese Tücher Seize cens.

Selenit, s. Frauenglas.

Seleri, **Selleri**, Apium dulce, Apium hortense, ein bekanntes Gartengewächs, das in der Küche seinen Verbrauch findet. Man hat dessen dreyerley Sorten, als den röthlichen Seleri, dessen Wurzel inwendig rothe Streifen hat; den Staudenseleri, der inwendig weiß ist, und den Knollenseleri. Alle diese Sorten braucht man an Speisen und zum Salat.

Selimskaja, ein baumwollener Zeug in allerhand Farbe, der in der Bucharey verfertiget und von mongalischen Tataren nach Rußland zu Verkauf gebracht wird. Es ist eine Art sogenannter Kitayken. Man handelt ihn in Bünden oder Pack von zehn Stück, und verbraucht ihn zu Kleidungsstücken für Manns- und Frauenspersonen.

Semen, s. Saame.

Semen Amomi, s. Piment.

Semen Badian, s. Sternanies.

Semen bene, s. Zitwer- oder Wurmsaame.

Semen Carthami, s. Safflor.

Semen cinæ, s. Zitwer- und Wurmsaame.

Semen contra, s. Zitwer- und Wurmsaame.

Semen Dauci, s. Mohrenkümmel.

Semen santonici, s. Zitwer- und Wurmsaame.

Sempitern, ein wollener geköperter Zeug, oder eine Art Sersche, so besonders in England zu und um Colchester und Exceter gewebt wird. Diese Waare geht insonderheit nach Spanien und Italien. Man macht sie schon seit vielen Jahren auch in Frankreich, unter andern zu Nimes, Montpellier, Castres u. s. w. in Languedoc nach. Auch zu Beauvais wird dieser Artikel häufig verfertiget, und nach Cadix ausgeführt. Der Spanier ist es eigentlich, der dem Zeuge, seiner langen Dauer halber, diesen Namen gegeben hat. In Frankreich und England heißt man ihn bald Perpetuan, bald Sempiterne.

Die Kaufleute in Languedoc senden viel von diesen Geweben, unter dem Namen Serge impériale, nach Italien. Diese Sorte ist etwas feiner, als die, welche nach Spanien bestimmt wird. Die Sempiterne von Beauvais hält 20 Stab in die Länge.

Die, welche nach dem spanischen Amerika ausgeführt werden, schickt man gemeiniglich in Sortimentern dahin, wo 40 Stück im Ballen befindlich sind, nemlich 15 Stück papageygrün, 15 Stück himmelblau, 5 Stück muskusfarben, und 5 Stück schwarz.

Die englische Sorte ist in Stücken von 30 Yards Länge, schwarz, muskusfarben, kaffeebraun u. s. w. sortirt, wie anch in feinere Farben, dergleichen blau, grün und roth.

Sempiternelle, heißt man beym Handel eine Art groben Perpetuans, die in England gemacht, und nach Spanien und dessen Kolonien ausgeführt wird. Auch nach der Küste von Guinea geht dieser Artikel in Menge.

Seneciowurzel, Senecio saracenicus, consolida saracenica, solidago saracenica, kommt von einem der ansehnlichsten Staudengewächse, in unsern gebürgigen deutschen, schattigen Forsten, die einen guten feuchten Boden haben. Ihre ansehnliche Größe, ausschweifend kriechende, starke Wurzel, wie auch die häufigen ansehnlichen Blumensträusser, nebst den fünffachen Haupt-Geschlechtskennzeichen, unterscheiden das Gewächse vom Heidenwundkraut, womit es noch heutzutage öfters verwechselt wird. Die Wurzel hat einen balsamischen Geruch und Geschmack, und wird als Wundarzney innerlich und äusserlich gebraucht.

Senegalgummi, ist ein reiner von der Natur selbst ausgeworfener, und an der Luft verdickter und erhärteter Schleimsaft, der in grössern und kleinern halbrunden, kuglichten, unförmlichen Stücken, die den Taubeneyern und Wallnüssen an der Größe gleich kommen, zum Handel gebracht wird. Die Stücken, Klumpen oder Kugeln sind äusserlich rauch und ungleich, innerlich auf dem Bruche glatt und glänzend, dabey entweder durchsichtig oder trübe, hart, von gelblicher, gelblichweißer, brauner, rothbrauner oder Bierfarbe. Der Geschmack davon ist süßlichschleimig, und dabey nicht unangenehm. Es zergeht im kalten Wasser nach und nach in einen wahren Schleim, läßt sich aber weder durch Oel noch Weingeist auf-

auflösen. Im Feuer brennt es mit keiner Flamme, sondern verbrennt mit Hinterlassung einer Kohle. Es ist vom Schootendorn, oder dreydornigten Acacienbaum mit weißlicher Rinde und hangenden Blumenspitzen, der am Senegalfluß, auf der Küste von Guinea, und in mehreren gegen Abend gelegenen Ländern gemein ist, und wird durch die Engländer und Franzosen zum Handel gebracht. Es kommt in Fässern, die gegen 10 Centner schwer sind, zu Markte. Vorher zog die Handlung diesen Artikel aus London, seit 1783 aber, wo durch den Friedensschluß der Senegalstrohm, die Insel Goree, das Fort St. Louis nebst einigen andern Oertern, von England an Frankreich überlassen worden sind, ist dieser Handel in den Händen einer dazu privilegirten Gesellschaft, welche ihre Rückladungen nach Havre de Grace hinbringt. Es wird entweder gesiebt oder ungesiebt bey 100 Pfund gehandelt, und theils in den Manufakturen, theils zur Arzney gebraucht.

Senesblätter, Folia Sennæ, sind die gelbgrünen, getrockneten, länglichtrunden Blätter von einem morgenländischen Strauch oder Kraut, das einen 5 bis 6 Fuß hohen Stengel mit vielen holzigten Zweigen, und kleine Schooten hat; worinne ein brauner oder graulichter Saame verschlossen ist. Die Blüte besteht aus 5 Blättern von pommeranzgelber Farbe. Die Schooten heißt man bey der Handlung foliculæ sennæ, und einige unter den Aerzten ziehen sie den Blättern noch vor. Die besten Senesblätter bringt man aus Alexandrien in Aegypten, und von Seyd in Syrien zum Handel. Die letztere Sorte wird auch Apalto- oder Pachtsenes genannt, weil sie von der Regierung an gewisse Pächter überlassen ist, die für ein gewisses Quantum an Gelde den Alleinhandel damit treiben. Die Mittelsorte bringt man aus Nubien und von Tripolis. Die ordinaire von Mocka, aus Italien, Provence und Languedoc. Noch eine geringere Sorte, und die im Grunde ein wahrer Ausschuß ist, ist die, welche man Parva, oder Bruch nennt. Diese enthält größtentheils nur zerbrochene Blätter und Staub. Die von Tripolis sind grüner von Farbe, haben einen schwächern Geruch, sind schmäler und fühlen sich viel spröder an, als die von Seyd und Alexandrien. Die von Mocka, welche man auch Picksenes, Senes de la Pique, zu Marseille nennt, sind noch schmä-

schmäler von Blättern, dabey spitziger und länglichter, als die beyden erstgedachten Sorten. Die Waare wird über Livorno, Venedig, Marseille und Triest zu uns gebracht. Sie ist in Säcken oder Ballen von 200 Pfund im Gewicht, und wird hier und dort netto Thara gehandelt. Zu Livorno giebt man darauf 10 Procent Thara, und ein halb Procent Sopra tara. Zu Amsterdam 14 Pfund Thara, 2 Procent Gutgewicht und 1 Procent sconto. Zu Hamburg 10 Procent Thara und ein halb Procent Gutgewicht.

Der Artikel wird in der Medicin zum Purgiren gebraucht. Vorhin glaubte man auch, daß bey der Anwendung dieser Blätter die Stiele und Stengel abgelesen werden müßten, weil sie Bauchschmerzen verursachten; aber den Beobachtungen der Neueren nach, ist dies ungegründet. Indessen giebt man die Senesblätter lieber extrahirt, und mit süssen Früchten abgekocht, als in Pulver ein.

Senf, Sinapi, dieser ist entweder weißer oder gelber Senf, Sinapi hortense, oder gemeiner brauner, Sinapi sativum, oder auch wilder Senf, Sinapi silvestre; die erstern beyden werden in Gärten und auf die Aecker gesäet, der letztere aber wächst wild an dürren Orten. Alle drey werden in der Medicin, die beyden ersteren aber auch an Speisen gebraucht. Im Herbste, wenn der Saame reif ist, nimmt man ihn ab, zerreibt ihn mit Wein, Most oder Bier, und schlägt ihn in Fäßgen von verschiedener Größe. So bringt man ihn zum Handel. Er heißt alsdenn insgemein Möstrich. Den meisten bringt man aus Oesterreich, Mähren, Frankreich, insonderheit von Dijon und Chalons, und aus Frankfurt am Mayn. Der Kremser in Oesterreich ist vorzüglich im Rufe. So wie auch der französische von Dijon in Bourgogne, und Chalons in Champagne, die häufig an die fürstlichen Höfe in Deutschland und Italien verschickt werden. Sie haben einen viel feinern und angenehmern Geschmack, als die andern Arten. Der frankfurter kommt in kleinen Fäßgen zu Markte, die etwas mehr, als eine berliner Bouteille halten. Der österreichische und mährische wird eymerweise gehandelt. Er muß alle recht frisch, scharf und beißend vom Geschmack und dick seyn.

Der Senfsaame wird auch von den Chagrinbereitern zur Zurichtung ihrer Häute gebraucht.

Senkler, s. Bleche.

Senlis, s. lavalsche Leinwand.

Senonois, ein französischer Wein, meist rother Art, der ehedem gar sehr im Rufe gewesen ist. König Heinrich IV. gebrauchte ihn zu seinem Tischtrank. Durch Verwahrlosung der Weinbergsbesitzer hat sich sein Ruhm seitdem sehr vermindert; es giebt aber doch noch 3 oder 6 Distrikte, wo er noch heutzutage von vortreflicher Güte gewonnen wird. Diese bessern Sorten verfährt man von Sens aus auf dem Yonnefluß weit und breit.

Sensen, sind bekannte schneidende Werkzeuge, die beym Ackerbau unentbehrlich, und besonders in England, Steyermark und Westphalen in ungeheurer Menge geschmiedet, und nach Polen, Rußland, Frankreich u. s. w. ausgeführt werden. Die beste und stahlreichste Sorte wird steyermärkische genannt, auch mit den Stempeln dieses Landes bezeichnet, obschon sie gutentheils anderwärts, insonderheit in der Grafschaft Mark, im Hochgericht Schwelm, verfertiget wird. Diese wird nicht geschliffen, sondern nur violettblau in Unschlitt abgehärtet. Man handelt die Waare nach Bund von 12 Stück, und verkauft solche auf der Stelle zu 3 und 1/4 Reichsthaler.

Man unterscheidet die Sensen beym Handel in große ächte Siebenstern, Doppel-, Fisch- und Pokalsensen, und große ächte gute ordinaire Sorte; in kleine ächte Siebenstern-, Doppel-, Fisch-, Pokal- und kleine gute ordinaire Sorte, und verkauft sie nach hundert Stücke u. s. w.

Die Sensen deutscher Fabrik werden zu vielen Tausenden nach Asien, der Levante und anderwärts hin, insonderheit auf der Donau nach der Wallachey, nach Taman, der Tartarey, nach Circassien u. s. w. verfahren.

Sepia, s. Blackfisch.

Septifolium, s. Tormentill.

Serafins, sind englische zwey- und dreyfärbige breite Zeuge, mit Blumen gedruckt, und in Stücken von 37 und 1/2 Yards, die in weiß 50 Schillinge, und gedruckt und zugerichtet 72 bis 73 Schillinge gelten.

Seraphinum oder Serapinum, s. Sagapen-Gummi.

Serasses oder auch Sarasses, sind ostindische Zeuge, welche auf der koromandelschen Küste und in Bengalen verfertiget werden. Die europäischen Handelskompagnien bringen solche besonders aus Campaja.

Serbettes, heißt man ganz feine ostindische Nesseltücher, die von Decca oder Dacca durch die holländisch-ostindische

Ge-

Gesellschaft zu Verkauf gebracht werden. Sie haben goldene Leistenbänder, sind 2 Cobidos breit, und 40 lang. Die Stücke gelten gewöhnlich 24 bis 34 Gulden holländisch Bankgeld.

Serentscher, s. ungarische Weine.

Serge, s. Sarsche.

Sergette, eine Art schmaler Sersche, die hier und dort in Frankreich gewebt wird. Man giebt auch diesen Namen einem geköperten und tuchartig gewebten Droguet, der in verschiedenen Gegenden von Poitou verfertiget wird.

Sergfisch, s. Stockfisch.

Sérons, s. bourdeauxer Weine.

Serpentaria, s. Schlangenwurz.

Serpentarium (lignum), s. Schlangenholz.

Serpente, eine Art französisches Papier, so das Zeichen einer Schlange führt. Man braucht solches zum Belegen der Eventails oder Fächer.

Serpentinstein, lapis serpentinus, Ophites, ein weicher marmorartiger Stein, der seiner Flecken wegen, welche so, wie die auf den Schlangenhäuten aussehen, diesen Namen bekommen hat. Er sieht grünlich aus, und ist dunkel gefleckt. Dieser Stein bricht hier und dort in Sachsen, im königgrätzer Kraise in Böhmen, um Frankenstein in Schlesien, in Ungarn und anderwärts mehr. Sachsen hat Serpentinsteinbrüche zu Zöblitz, Limbach, Waldheim, Hohenstein, Waldenburg und Nußdorf. Die meisten Einwohner des Städtchens Zöblitz sind Serpentinsteindrechsler. Es giebt unter diesen geschickte Meister von Geschmack, die schöne ausgelegte Arbeit verfertigen. Der Handel mit solcher Waare wird weit und breit getrieben. Der limbacher und waldheimer Serpentinstein ist zum Theil schöner, als der zöblitzer, und nimmt eine glänzendere Politur an, aber er ist seiner mehrern Härte wegen schwerer zu verarbeiten. Man macht aus dem Serpentinstein Becher, Krüge, Flaschen, Thee- und Kaffeezeug, Dosen, Schüsseln, Lendensteine und dergleichen Sachen mehr.

Serpilliere, heißt man in Frankreich eine grobe, durchsichtige Packleinwand, die insonderheit zum Einballiren der Waaren verbraucht wird. Man hat ihrer von allerley Sorten und Preisen; auch giebt es schmale und breite. Die gemeine Sorte der von Abbeville ist 30 bis 31 Zoll breit, und 90 Stab lang. Eine zweyte von eben daher ist 7 Achtel Stabs breit, und so lang, wie die vorhergehende.

Serpillum, s. Quendel.

Ser-

Serpillum Romanum, s. Thymian.

Serratula, s. Scharte.

Serratula minor, s. Gamanderlein.

Sersuckers, s. Sirsacken oder Cirsacas.

Sesam, Flachsdotter, Semen Sesami, Sesamum offic. ital. Scagliora, auch Scaghiola, ist der Saame von einem Kraute, das von den Botanikern Phalaris genannt wird. Es wächst in der Levante, in Sicilien, Toskana und anderwärts wild, und wird auch mit Fleiß gebauet. Man sieht es in den südlichen Gegenden mit unter dem Weitzen wachsen, dem es keinen Eintrag thut. Der Saame hiervon, den die Franzosen Escayolle oder graine de Canarie nennen, ist glänzend und strohfärbig, fast dem Leinsamen ähnlich. Die morgenländische Sorte besteht aus kleinen eyrunden, weißlichen, oder weißbräunlichen, länglichen Körnern, die aus einer gerade aufstehenden, kurzen, schotenartigen, vierkantigen und vierfurchigen Frucht gewonnen wird. Aus diesem angenehmen und öligsüßen, fetten, eßbaren Saamen ist von den alleräItesten Zeiten an ein klares süßes Oel zur Speise und Arzney gepreßt, und weit und breit zum Handel geschickt worden. Man erhielt es entweder von Alexandrien über Venedig, oder es wurde auch zu Venedig aus levantischen Körnern zubereitet. Dieses Oel ist noch gegenwärtig zur Speise im Orient sehr im Gebrauch. Hingegen im Westen ist es durch die Leindottersaat, woraus ein eben so gutes Oel verfertiget wird, verdrängt worden.

Der Saame dient nicht nur zu Vogelfutter, sondern die Franzosen und Genueser gebrauchen ihn auch, um den wollenen und seidenen Zeugen einen Glanz zu geben. In Sicilien wird mit dem Sesam ein beträchtlicher Handel getrieben. Man handelt ihn nach Tumulo. Es giebt dessen zweyerley Sorten, eine länglichte und auch eine runde.

Die abendländische Sorte ist der Dotter, Dort, zahme oder große Leindotter, Flachsdotter, gemeiner Sesam, Sesamum vulgare, kommt bey uns von dreyerley Pflanzen, und ausser diesen noch von einer besondern Gattung, welche letztere, wegen der langen feinen Blumenspitzen mit goldgelben Blüthgen, und ihrer sehr kleinen runden knopfförmigen, oder auch rauchen getüpfelten runden Saamenschötgen, der wilde auch kleinere Leindotter genannt wird. Er findet sich unter den vorigen abwechselnd, zuweilen

weilen auch, und zwar in viel größerer Menge, ohne denselben, und ist Myagrum paniculatum *L.*, der rauhe und kleinknotige Leindotter.

In Meißen, Thüringen, Böhmen und der Mark Brandenburg sind beyde als wilde Pflanzen, an vielen Orten unter dem Winter- und Sommergetraide, in Küchengärten, und auf den übrigen Ländereyen, insbesondere auf den Leinstätten unter dem Lein, als sogenannte Misgewächse, befindlich, von welchen kein Gebrauch gemacht wird. In einigen Gegenden, z. E. zwischen Merseburg und Leipzig, auch bey Lauche und anderwärts, besonders in Thüringen, im Fürstenthum Halberstadt, im Braunschweigischen am Harze, wird die erste Art des Leindotters mit den grosen Schoten ordentlich gebauet, und aus dem Saamen ein Oel geschlagen, welches, so lang es frisch ist, von den Landleuten bey Zubereitung der Speisen gebraucht wird. Das altgewordene braucht man, wie das Rüböl und schlechtere Baumöl, zum Lampenbrennen. Aus Thüringen wird sehr viel, unter dem Namen semen sesami, in die Apotheken Deutschlands gebracht. Der Saame ist länglich, gelb oder braungelb, und hat einen angenehmen, öligsüßen, schleimigen Geschmack, wie das fette schmierige Oel aus demselben. Der Sesam oder Flachsdotter wird zu Erfurt bey Centnern von 110 Pfund zu 4 2/3 bis 5 Rthlr. gehandelt. Nach Müllers Gartenlexikon gewinnen die Landleute auf der Insel Thanet in der englischen Grafschaft Kent viel von diesem Produkte, und senden es häufig zu Wasser nach London.

Sesel, Seseli, ein Kraut, von welchem dreyerley Arten zum Handel gebracht werden. Das cretische Seselkraut, Seseli creticum, wird hier und dort in den Gärten gezeugt. Es hat einen haarichten Stengel, geferbte Blätter, und weisse oder leibfarbene Blumen. Es wird als ein zertheilendes und linderndes Mittel in der Medizin gebraucht. Das marsilische Seselkraut, Seseli Massiliense, Siler montanum, sive Ligusticum verum, sieht dem wilden Fenchel ähnlich, daher es auch von einigen fœniculum tortuosum genannt wird. Es wächst in Languedok und Provence häufig an den Wegen, und auf ungebaueten Plätzen, sowohl auf dem platten Lande, als auch in Gebirgen. Der Stengel ist knollicht, die Blätter sind länglicht, weich und wohlriechend. Der länglicht schwarze und ge-

würzhafte Saame von diesem Kraute kömmt in die Apotheken. Eine dritte Sorte erhalten wir aus Morea; diese ist jenen an Kräften gleich.

Sesterganty, s. Romals.

Setaceum, s. Haarsieb.

Settignano, s. Toskanische Weine.

Seudressalz, s. Salz.

Seudreswein, eine gute Art weisser und rother Franzweine, die in Saintonge gewonnen, und häufig ausgeführt wird. Sie ist in bourdeauxer Gebinden, die 29 Veltes, jedwede zu 8 pariser Pintes, halten. Das meiste geht nach den Häven in Bretagne, wie auch nach Hamburg, Bremen, Lübeck, der Ostsee, u. s. w.

Sevum, s. Talch.

Seydavi, eine Gattung levantischer Seide, die von Seyd, dem alten Sydon, nach Marseille zu Markte gebracht wird. Sie wird in verschiedenen Gegenden Frankreichs zu Filé 3, 4 und 5 S. verarbeitet.

Shaub, eine Art ostindischer halbseidenen Baftas, welche die Franzosen nach Europa bringen. Sie sind 3 Viertel breit, und 7 pariser Stab lang.

Shaul, die feinste unter allen bis jetzt in der Welt bekannten wollenen Zeugarten, welche im Orient äusserst hoch geschätzt wird. Man macht diesen Zeug aus einer Art Wolle, die in Thibet gewonnen wird, und da Tour heißt. Man bekömmt diese von gewissen wilden Ziegen, und sie ist sanfter und feiner anzufühlen, als das allerfeinste und beste Biberhaar. In Kaschmir macht man hieraus Kopftücher, die die Mogolen und Indier höher schätzen, als es der Europäer sich vorstellen kann. Das Stück gilt 100 auch wohl mehr Rupien, oder nach unserm Gelde, Dukaten.

Sherry, heißen die Engländer den Xeressekt.

Siamoise, ist der Name, den man bey der Handlung unterschiedlichen Zeugen giebt. Einer ist von Baumwolle mit Seide gemischt, und wurde nach dem Muster des Zeugs gewebt, den die Abgesandten aus Siam an den Hof Ludwig XIV. zu ihren Kleidern gebrauchten. Diese Gattung war lange Zeit sehr Mode, ist es aber heutzutage weit weniger. Man begreift diese Sorte jetzt gemeiniglich unter dem Namen der halbseidenen Atlasse. Auch heißt man Siamoise einen gestreiften Zeug, der aus Leinengarn mit Baumwolle gewebt wird. Diese Gattung wird häufig in Frankreich, insonderheit zu Rouen, verfertiget. Auch broschirte Siamoisen von Wolle und Baumwolle liefert

fert diese Gegend in großer Menge. Zu Angers druckt man sehr viele Siamoisen auf Kattunart, sowohl zu Schnupftüchern, als auch zu Kleidern, Vorhängen, u. d. Die von Roanne an der Loire sind 3/4 bis 7/8 breit. Sie werden entweder roh, oder auch schon zugerichtet und gefärbt, zu Unterfutter gebraucht. Die leichtern weissen Sorten werden in den französischen Indiennenfabriken angewandt. Die stärkern bleiben weiß. Bolbec liefert feine bunte und gestreifte Siamoisen von allerley Gattung und Preisen. Die von Chateau-Gonthier in Anjou sind auswärts sehr beliebt. Die von Brive-la-Gaillarde sind sowohl weiß, als auf Kattunart gedruckt, und zwar auf englische, ostindische und holländische Art, en Camayeux, Calanca, demi-Calanca, en bleu d'Angleterre, ou de Porcelaine, bleu de réserve, ꝛc. ein- und zweyfärbig, auch mit mehreren Farben gedruckt, und zum Theil gemahlt. Ihre Breite ist 3/4 bis 7/8. Yvetot in Normandie macht sehr schöne Siamoisen, unter andern sogenannte satinées, béjonnées, gestreifte, geflammte, u. s. w. Man verfertiget da auch eine ganz breite Sorte, die zwey bis dritthalb Stab breit liegt. Diese wird besonders zu Bettgardinen angewandt. Unter den deutschen Oertern sind Elberfeld und Barmen in Westphalen, ihrer zahlreichen Fabriken wegen, in diesem Fache berühmt. Alle beyde liefern eine erstaunliche Menge dieser Zeuge nach allen Gegenden von Europa.

Sicheln, sind bekannte Werkzeuge bey der Landwirthschaft und dem Feldbau, die zum Schneiden des Getraides und Grases gebraucht werden. Die meisten liefert bey uns Steyermark. Die schlechteste Sorte führt das Zeichen O; die sogenannten Ein Strich- und Zwey Strichzeichen sind feiner und besser in der Art. Endlich das feine Mittel- und Zwey-Strichzeichen, von diesem kosten die Sicheln dreymal so viel, als jene. Die Waare wird nach Hundert gehandelt.

Sidereus lapis, s. Braunstein.

Sideritis, s. Gliedkraut.

Siebe, werden von besondern Siebmachern in Böhmen, dem Salzburgischen, in Krain, ꝛc. verfertiget, und häufig zum Handel gebracht. Sie bestehen hauptsächlich aus viererley Sorten, nämlich aus klaren Haarsieben, die von Apothekern und Materialisten zum Sieben verschiedener Waaren gebraucht werden; aus großen hölzernen, die von Rohr, Lindenbast, u. d.

geflochten sind; aus Sieben von Messing- oder Eisendrath, die sowohl für Becker und Müller, als auch für mehrere Handwerksleute u. Künstler dienen. Endlich die doppelten, welche aber mit einem Deckel versehen sind, damit von den zu siebenden Sachen nichts verstäuben könne. Alle diese Sorten werden von verschiedener Größe und Weite gemacht. Ihr Gebrauch ist jedem bekannt.

Siebenbaum, s. Sadebaum.

Siebenbürgische Weine, eine gute Art rother und weisser Weine, die den ungarischen ziemlich gleichen, die besten Sorten, z. E. den Tokayer, ausgenommen. Der meiste und beste Weinbau in diesem Lande ist um Kökölwar in der kochelburger Gespannschaft; um Carlsburg, Berethalom, Müllenbach, und an den Hügeln um die Stadt Bistriz. Das Maaß ist eben so wie in Ungarn. Diese Weine werden über Hermanstadt, Kronstadt und Bistriz ausgeführt.

Siebenfarbenblume, s. Dreyfaltigkeitsblume.

Siebenfingerkraut, s. Tormentill.

Siebengezeit, s. Melilotten.

Siebenstern, s. Sensen.

Sieblein wand, s. Beuteltuch.

Sief, in den Apotheken eine gewisse trockene Augenarzney. Man hat deren zweyerley Arten: eine wird sief album cum Opio, die andere sief album sine Opio genannt.

Siegelerde, terra sigillata, eine fette und schwere Thonerde von verschiedener Farbe, die gemeiniglich in runde Kuchen geformt, und mit allerhand Zeichen versehen ist, daher sie den Namen: Siegelerde, bekommen hat. Sie hat einen anhaltenden Geschmack, erdeartigen Geruch, und wird nach den Ländern und Oertern, wo sie gegraben worden, verschiedentlich benannt. Die vornehmsten Sorten sind: Terra lemnia, dunkelgelb von Farbe, welche von der Insel Stalimene kömmt. Die Kuchen sind mit einem halben Monde und drey Sternen, oder mit türkischen Buchstaben bezeichnet. Diese ist in Deutschland nur selten zu haben. Die weisse von Samos hat ähnliche Zeichen, und beyde werden in der Medicin wider Gift, böse Fieber, Blutauswurf, u. d. gebraucht. Die Siegelerde von Maltha, terra sigillata Melitensis, ist kreideweiß; sie führt das Bild des Apostels Pauli mit einer Schlange aufgedrückt. Man erhält solche von der Insel, und auch von Genua und Li-

vorno, in größern und kleinern runden Kuchen und Formen. Auch diese soll wider Gift und dergleichen sehr gut seyn.

Cimolische Siegelerde kömmt von der Insel Argentiera, ist weiß wie Kreide, und wird zum Bleichen des Leinenzeugs und in Medicin gebraucht.

Die ungarische Siegelerde, welche bey Gran gegraben wird, ist gelb von Farbe, und führt zum Zeichen 3 Thürme. Sie wird gegen allerhand Uebel, die ihren Sitz im Herzen oder Geblüt haben, angewandt.

Die böhmische ist entweder weiß oder roth.

Liegnitzer Siegelerde aus Schlesien, ist entweder weiß oder auch roth von Farbe, und mit einem Adler bezeichnet. Man heißt sie auch Axungia lunæ, so wie der Name Axungia Solis wieder einer andern Art Siegelerde, nämlich der grauen von Liegnitz, gegeben wird. Man rühmt jene insonderheit wider Schwäche des Hauptes und der Glieder.

Sachsen liefert mehr als eine Art Siegelerde, worunter die greifensteinische, die dunkelgelbe oder weisse laubachische, die vornehmsten; ferner die von Silberberg bey Annaberg, und von Bitterfelde, Schlesien, die weisse und rothe goldbergische, die weisse striegauische, und mehrere, als die gesiegelte weisse Erde von Zworowska, die masselsche weisse, rothe und gelbe, u. s. w.

In Frankreich gräbt man um Blois und anderwärts mehr gute Siegelerde.

In Italien ist die weisse Siegelerde von Siena, die maltheser, so mit dem Haupte Johannis und einem Kreuze bezeichnet, die rothe und weisse Siegelerde mit dem Bilde Johannis des Täufers, u. s. w. berühmt.

Hier und dort bildet man aus diesen Erden Tobackspfeifenköpfe, Becher, Krüge, u. d. Aus rother Siegelerde brennen insonderheit die Türken und Wallachen allerhand feine Gefäße und Pfeifenköpfe.

Siegellack, Siegelwachs, davon giebts zweyerley Arten: Die eine ist aus Wachs mit Oehle versetzt, und grün, gelb oder roth gefärbt. Diese gebraucht man in Kanzleyen, bey Gerichtshöfen und landesherrlichen Aemtern. Die andere oder härtere Sorte wird aus Gummi-Lack, Terpentin, Wachs, Harz und färbenden Dingen zubereitet. Es giebt dessen schwarzes, rothes, braunes, grünes, goldgelbes, u. dgl. Das beste kommt aus England, von Paris, Nürnberg, Augsburg, Hannover und Erfurt; aber man macht es

jetzt allenthalben, sowohl in Deutschland als auch auswärts, nach. Die Stangen sind von verschiedener Form, entweder rund, halbrund, oder viereckigt. Sowohl die Stangen selbst, als auch die Papiere, worinnen sie eingeschlagen sind, führen die Zeichen der Fabrik oder des Meisters, z. E. eine Krone, den doppelten Adler, wenn es nürnberger Fabrikat, eine Lilie oder auch drey Lilien, wenn es aus Frankreich ist, einen Bienenkorb, u. s. w. Die Siegellack-Macher drucken jetzt überall die französischen und englischen Zeichen auf, um dadurch ihrer Waare ein Ansehen zu geben. Daher steht auf mancher Stange London, die auf deutschem Boden gemacht worden ist. Ein gutes Siegellack muß übrigens vollkommen hart, glatt und glänzend, von lebhafter Farbe, und recht spröde seyn. Es muß leicht anbrennen, wohl abtriefen, den Rauch vom Lichte nicht annehmen, und auch keine schwarze Kohle absetzen. Unter die besten Fabriken, die Deutschland in diesem Fache besitzt, zählt man die des Herrn A. L. Pfannenschmidt zu Hannover, und Riedling zu Erfurt; in dieser hier findet man alle Arten des rothen Siegellacks von No. 1. bis 12, von 4 Groschen im Preis anzufangen, bis auf 2 Rthlr. 16 Gr. das Pfund. Schwarzes von No. 1. bis 7., von 3 Gr. anzufangen, bis auf 1 Rthlr. 8 Gr.

Wie auch alle Sorten braunes, gelbes, grünes und Goldlack, von 12 Gr., bis auf 1 Rthlr. 9 Groschen im Preis.

Auch die des Herrn Karl Alois Hofer zu Augsburg empfiehlt sich durch die Güte und Preiswürdigkeit ihrer Waare.

Eine der vornehmsten französischen Fabriken dieser Art ist die, welche zu Paris und auswärts unter dem Namen Fabrique de la petite Vertu bekannt ist. Diese bestehet schon seit zweyhundert Jahren. Die Adresse des Fabrikanten ist: M. Guyot, rue du Mouton, à Paris.

Siegwurz, s. Allermansharnisch.

Sigett, in Westphalen, besonders in der Grafschaft Mark, das Wollengarn, welches so fein als möglich gesponnen, und auch wohl gezwirnt ist, und hernach zu Schnurriemen und zu dem vermischten Lind verarbeitet wird.

Siegmarswurzel, Fellriß, Augenpappel, Morgenstern, Radix Alceæ, ist die Wurzel eines Krautes, das hier und dort auf den Feldern, insonderheit an den Ufern der Bäche und Flüsse, und in einem

etwas erhabenen guten leimigen Grunde hervorkommt. Es hat runde, rauhe und mit Haaren bewachsene Stengel, die einige Ellen hoch werden, und ein schwammartiges Mark enthalten. Die Blätter sind sehr tief und fein zertheilt. Die Pflanze wird sehr alt, und hat eine zuweilen wohl armesdicke, lange, einfache, holzige Wurzel, die, wegen Gleichheit der Bestandtheile und Wirkungen mit den Pappelsorten, in den Apotheken angewandt wird.

Signan, guyennischer Marmor, der in den Pyrenäen bricht. Er ist dunkelgrün mit rothen Flecken, und wird in Menge zu allerhand Mobilien und Gebäuden verbraucht.

Siguença, s. Wolle.

Silassen oder Sillassen, sind ostindische Schnupftücher, welche die dänisch-asiatische Handelsgesellschaft von Paliacatte zum Handel bringt. Sie halten 1 Elle und 7 Sechszehntheile in die Breite, und 12 Ellen kopenhagener Maaß in die Länge.

Silber, Argentum, ist das Metall, welches im Werthe nach dem Golde am meisten geschätzt wird. Auch seiner Feuerbeständigkeit halber verdient es nach jenem die erste Stelle. Es kann nur vom Salpetergeist aufgelöset werden, und giebt alsdann eine blaue Farbe, und einen beitzenden Kalk, der unter dem Namen Höllenstein bekannt ist. Dies Metall wird von den Scheidekünstlern durch das nebenstehende Zeichen ☽ angedeutet. Es bricht in Bergwerken von verschiedener Art. Von Natur ist es allemal rein, und wird entweder aus gediegenen, oder andern silberhaltigen Erzen, Glanz, Kobald und dergleichen Bergarten geschmolzen, oder aus silberhaltigem Kupfer geseigert. Das gediegene, welches z. E. zu Annaberg in Niederösterreich im Kalksteine rc. angetroffen wird, läßt sich schmieden und prägen, ehe es noch ins Feuer gebracht worden. Von den silberhaltigen Erzen ist das reichste das sogenannte Glanzerz; man schätzt solches beynahe dem gediegenen Silber gleich, indem es im Feuer nicht viel über den sechsten Theil Abgang leidet. Hierauf folgt das weißgüldige, das Hornerz, das rothgüldige, das Fahlerz, und das schwarze Erz. Ausserdem sind auch noch unterschiedliche andere Arten, die zum Theil sehr arm an Silber sind. Der sogenannte After, oder das Aftersilber ist die geringste; daher man sie auch voneinander absondert, und jedwede Art nach Erforderniß, die reichen Erze mit der Hand, die ärmern

aber mit Waschen auf dem Pochwerke scheidet. Ist das geschehen, so werden sie von dem wilden Schwefel, der ihnen noch anhängt, durchs Rösten und Brennen befreyet, hernach auf den Schmelzofen von Schlacken und Steinen gereiniget. Das Silber, so dann herausgekommen, wird nun auf dem Triebheerde abgetrieben, und zu Blicksilber bereitet; endlich wird es von dem Silberbrenner zu reinem Brandsilber gemacht, und auf 15 Loth, 16 Gran gebrannt. Nun kommt es als fein Silber entweder in die Münze, oder wird zu andern Arbeiten angewandt. Man hat lange vorgegeben, es gäbe in Deutschland kein 16löthiges Silber, dies ist ungegründet, denn die 2 fehlenden Gran bleiben in der Capelle sitzen, lassen sich aber durch gehörige Handgriffe herausbringen; aber doch bleibt auch wahr, daß dies Metall, ohne einen gewissen Zusatz an Kupfer, nicht wohl verarbeitet werden kann, welches man die Legirung nennt, daher ist fast überall den Gold- und Silberschmieden von der Obrigkeit vorgeschrieben worden, wie hoch sie zu legiren haben. Die Künstler sind verbunden, das zur Vollkommenheit gebrachte Geschirr dem von der Obrigkeit bestellten Altermanne zu übergeben, welcher neben dem gestempelten Aufdrucke eine Zickzacklinie, die man Schwibelierstrich heißt, von gefälliger Länge ausschneidet, die ausgegrabenen Silberspäne auf der Capelle untersucht, und da zusehen muß, ob das Silber auch die gesetzmäßige Feine hat. Da nun jede große Stadt ihren Stempel auf die Waare schlägt, so kann jeder Käufer zu seiner Sicherheit erkennen, wie viellöthig das Silber in dem gekauften Stück sey.

Das amsterdamer verarbeitete Silber soll 14 Loth fein halten; es hat zum Zeichen zwey Krüge und eine Krone.

Das augsburger, 13löthig, und führt zum Zeichen einen Tannenapfel.

Berliner Silber ist 12löthig, und mit einem Scepter gestempelt.

Braunschweig-Lüneburgische Silberarbeiten halten 12 Loth fein, und haben zum Zeichen einen stehenden Löwen.

Breslauer Silber soll eigentlich 12löthig seyn, hält aber zuweilen nur 11 Loth, 12 Gran. Es ist mit dem Haupt Johannis in einer Schüssel bezeichnet.

Das der Reichsstadt Cölln ist ebenfalls 12löthig.

Das zu Danzig verfertigte hält 12 Loth, 12 Den. bis

13 Loth fein, und führt dasselbe Zeichen, wie das amsterdamer.

Erfurter Silber ist nur 10 löthig und hat zum Stempelzeichen ein Rad.

Das von Frankfurt am Mayn soll 12 Loth, 2 Quint und 3 Den. fein halten. Sein Zeichen ist ein einfacher Adler.

Das hamburger hält 12 Loth und 3 Gran fein, und ist mit 3 Thürmen bezeichnet.

Königsberger ist von 12 Loth fein; es führt zum Zeichen zwey Kronen und ein Kreuz.

Das von Leipzig und aus ganz Sachsen hält 12 Loth fein, und ist mit den beyden Kur-Schwerdtern, die sich kreutzen, gestempelt.

Das von Lübeck ist von gleichem Gehalt, als das hamburgische, und hat zum Zeichen einen doppelten Adler.

Lüneburgisch Silber muß 12 Loth fein halten; es führt zum Zeichen einen Löwen. Es wird nach der jüngsten Verordnung jetzt von zwey Probemeistern gestempelt: der eine zeichnet darauf einen halben Mond und das Probezeichen; der andere aber den Buchstaben A, wozu endlich der Verfertiger auch noch seinen Namen hinzusetzt, und zwar bey Konfiskationsstrafe.

Münchener ist 13 Loth fein.

Zu Nürnberg hält das verarbeitete Silber 13 Loth fein, und führt zum Zeichen ein N. In Drath und Tressen muß die hiesige Mark 15 und 3/4 Loth fein halten.

Das prager Silber soll 12 Loth fein halten, und ist mit 3, 4, auch wohl 5 Schlüsseln gestempelt.

Das regenspurger hält 13 Loth, und wird mit 2 Schlüsseln bezeichnet.

Das von Riga in Liefland, wie das vorhergehende, und führt zum Zeichen 2 Schlüssel übers Kreutz.

Das schwedische verarbeitete Silber soll bey der Probe 13 und 1/4 Loth fein halten, doch ist 1/8 Loth an Remedium zugestanden.

Das wiener soll 14 Loth fein halten. Die wiener Probe hat zum Zeichen einen Adler und ein W.

Zelle im Lüneburgischen liefert 12löthiges, das zum Zeichen ein Roß und die Zahl 12 führt.

Das Silber von Zürch hält 13 und 1/2 Loth fein; sein Zeichen ist ein Z.

In Frankreich hält das verarbeitete Silber 11 und 1/2 Deniers, und hat 2 Grains Remedium, dies macht 15 Loth, 16 Gran nach der cöllnischen Mark.

Das englische hält 14 Loth und 10 Grän fein, und hat

einen Löwen mit 3 Zeichen zur Marke.

Venetianis. Silber hält 1024 Carati, oder 14 Loth, und 4 Grän.

Der Gehalt des Silbers wird auf dem Probiersteine durch Hülfe der Streichnadel erforscht. Streich- oder Probiernadeln sind schmalgeschnittene, dünne Plättchen, welche auf einem Stifte zusammenhängen. Es sind ihrer ingemein 16 an der Zahl. Die erste ist aus dem feinsten Kapellensilber gemacht; die darauf folgende aus 15 Theilen Silber, und einem Theile Kupfer; die dritte aus 14 Theilen Silber, und 2 Theilen Kupfer u. s. w., so daß die 16te und letzte aus 15 Theilen Kupfer, nnd nur einem Theile Silber zusammengesetzt ist.

Die niederländ. Streich- oder Probiernadel wird in die Zwölfpfennigsnadel bis zur Einpfennigsnadel eingetheilt.

Will man den Gehalt des Silbers auf dem Probiersteine erfahren, so reibt man es auf demselben stark ab, und neben dem mit dem Metalle gemachten Strich streicht man mit einer Streichnadel, die der Vermuthung nach von der Farbe des gemachten Strichs seyn könnte, da alsdann die Nummer der Streichnadel anzeigt, wie viellöthig das gestrichene Silber sey.

Uebrigens kann zum Drathziehen, zum geschlagenen oder Blattsilber, und zur Arzney kein anders, als feines Kapellsilber gebraucht werden.

Barren heißt man die Silberstangen, Bruchsilber das alte Silber, Zäne oder Zaine, gegossene, halbrunde Silberstäbe, und Planschen, dicke viereckigte Platten in Gestalt eines Buches. Endlich so heißt man Pagament eine aus Bruchsilber von verschiedenem Gehalt zusammengeschmolzene Barre.

Der Silberhandel bestehet entweder aus unverarbeitetem Silber, das in Klumpen oder Stangen besonders aus dem spanischen Amerika zum Handel kommt, oder aus verarbeitetem Geschirre von allerhand Art, gemünzten Piastern u. derg.

Europa empfängt sein meistes Silber zum Handel über Cadix. Die königliche Münze zu Mexiko prägt jährlich gegen 14 Millionen Piaster.

Die Silberbarren haben gemeiniglich viererley Stempelzeichen: nemlich das des Gewichts, des Gehalts, der Jahrszahl, und des Zollamtes, wo die landesherrlichen Gefälle bezahlt wurden.

Das spanische Gewicht ist um 6 und 1/2 Procent leichter,

ter, als das französische. Was den Gehalt anbetrift, so ist die Eintheilung von den Graden der Feine dieselbe wie in Frankreich. Das Gewicht der Stangen ist gewöhnlich im Verhältniß nach ihrem Gehalte. Die von 11 Dineros und 19 bis 20 Granos, oder von gesetzmäßiger Feine, sind 260 Mark, auch wohl darüber, schwer. Und die von geringerm Gehalt, welche 2200 bis 2300 numerirt sind, halten nur gegen 150 Mark.

Der Gehalt wird durch Zahlen auf den Barren, die eben so viele Maravedis anzeigen, bezeichnet. Die feinen sind 2376 bis 2380 gestempelt. Im Fall sie von geringerm Gehalt, z. E. von 11 Dineros, 17 Granos wären, führen sie die Zahl 2355, weil der Unterschied der Feine 3 Granos, oder 25 Maravedis im Werth beträgt; diese von 2380 abgezogen, geben gerade 2355.

Zu London, Amsterdam, Paris und Hamburg wird mit rohem Silber ein ausserordentlich großer Handel getrieben. Aus diesen Plätzen versehen sich alle Länder in Europa mit dem benöthigten Silber zur Münze, zu allerley Arbeiten, und zum Handel. Zu Hamburg und Amsterdam geben die Banken auf die Deposition an Barren einen verhältnißmäßigen sechsmonatlichen Kredit in ihren Büchern, welcher etwa gegen 5 Procent unter dem Preis beträgt, den das Silber in der Münze gilt. Daher entstehet nun ein großer Handel mit Stangen oder Barren. Wenn der Preis derselben ein wenig niedriger, als gewöhnlich, steht, legen viele ihre Stangen ein, und warten eine günstige Gelegenheit ab, wo sie solche wieder verhandeln können. Unter der Zeit gebrauchen sie den Kredit der Bank, oder die gutgeschriebene Summe, zu beliebigen Spekulationen oder Handelsunternehmungen.

Die Mark fein Silber in Stangen gilt in Holland gewöhnlich 23 Fl. Bankgeld m. o. w. Die Mark 11/12 feines 21 Fl., und so weiter verhältnißmäßig, bis auf das 1/4 feine, welches etwa für 5 Fl. m. o. w. angenommen wird. Für die Gold- und Silberdrathzieher läßt die Bank zu Amsterdam Stäbe oder Barren verfertigen, die 2 Daumen dick, 2 Fuß lang sind, und 41 bis 42 Mark im Gewicht halten. Diese sind mit dem Stadtwappen gestempelt, und von viererley Graden der Feine, welche man durch Buchstaben bezeichnet. F.F. hält 11 Den. 23 Gr., F. nur 11 Den. 22 Gr., G. hält 11 Den.

Den. 16 und 1/2 Gr., und G. G. nur 11 Den. und 15 Gr. fein.

Was unsere Bergwerke in Europa an Silber ausgeben, wird meistens vermünzt. Es reicht auch hier und dort nicht einmal zu, und die Gold- und Silberschmiede, Drath- und Tressenfabriken, Silberschläger u. s. w. schmelzen noch sehr häufig feine Münzen ein, und verbrauchen sie zu ihren Arbeiten. Unstreitig geschieht hierdurch dem Umlauf und dem Handel überhaupt Kürze, allein man giebt darauf nicht Acht, und so geht die Sache auf diesen Fuß fort.

So viel als die Silberarbeiten betrift, sind besonders Augsburg, Berlin und Wien die Plätze, welche einen grossen Theil von Deutschland mit solchen Waaren versorgen. Breslau versiehet beynahe ganz Kleinpolen, und einen ziemlichen Theil von Großpolen mit seinen Silberarbeiten. Wien schickt sehr viel Silberzeug nach der Türkey, Rußland und der Levante. Genf versiehet einen großen Theil von Europa mit seinen Arbeiten. Die Gold- und Silberschmiede im spanischen Amerika liefern eine große Menge Silbergeschirre, womit sowohl im Süd- als auch im Nordmeere ein großer Schleichhandel getrieben wird. Manche Nationen z. E. die Engländer, Holländer, Franzosen und Nordamerikaner, machen sich diesen Weg sehr zu Nutze. Indessen ist diese Waare gewöhnlich von viel schlechterm Gehalt, als die Piastern. Auch schon unter dem persuanischen und mexikanischen Silberzeuge ist ein merklicher Unterschied. Das letztere ist von feinerm Gehalt, als das erstere. Der Gehalt des neuspanischen verarbeiteten Silbers ist nur etwa 4 oder 5 Procent schlechter, als in den Piastern; aber das peruanische Silbergeschirr hält selten über 9 und 1/2 Deniers franz. fein.

In der Arzney verfertiget man aus dem Silber die Crystalli lunares, den Höllenstein, lapis infernalis u. s. w.

Silberglette, s. Glette.

Silberkraut, s. Gänserich.

Silberstoff, s. Stoff.

Silesias, nennen die Spanier und Portugiesen verschiedene Sorten schlesischer Leinen, z. E. die ungebleichten Schleyer oder Estopillas von Hirschberg, die weißen Platilles zum Drucken, und endlich die doppelten und vierfachen gebleichten, deren 2 und 4 aufs Schock gehen.

Siligo, s. Rogken.

Siliqua oder Cassia siliquosa, s. Cassia fistula.

Siliqua dulcis, s. Johannisbrod.

Sillery, s. Champagnerwein.

Silouette, ein ausländischer Zeug, wo die Kette von Baumwollengarn, der Eintrag aber von Leinen gemacht wird. Er ist taffentartig gewebt. Er hält einen halben Stab, auch wohl 5 Achtel in der Breite. Man verfertiget solchen besonders zu Dornick in den Niederlanden, und zu Rouen in Frankreich.

Silveret, ein französischer Zeug, der hier und dort in Frankreich, besonders zu Brive-la-Gaillarde gewebt wird. Er ist geköpert; die Kette von Seide, der Einschlag aber von Baumwolle. Man braucht ihn vorzüglich zu Mannskleidern. Er hält 21 französische Zoll in der Breite.

Silvester, s. Koschenille.

Silvester-Indigo, heißt man in Nordamerika die schlechteste Sorte des Carolina Indigo.

Silurus, s. Wels.

Simarona, s. Vanille.

Simarouba oder Simaruba, ist die braune oder gelblichweiße Rinde eines indianischen Baums, dessen Art noch heutzutage unter den Botanisten nicht gewiß bestimmt scheint. Hr. v. Linnée nennt sie Bursera gummifera fructu nigro, tetragono. Nach den neuern Reisebeschreibern soll der Baum, in Ansehung seiner Blätter und Größe, viele Aehnlichkeit mit den Aepfelbäumen haben; seine den weißen Violen ähnlichen Blätter aber von einem unangenehmen Geruch, die Frucht roth, und in 4 Theile abgetheilt seyn. Die Rinde von diesem Baume bringt man von Jamaika, aus Carolina, Gujana, Suriname, von Cayenne, Martinique und aus andern Gegenden von Amerika zum Handel. Sie hat keinen Geruch, und bestehet aus kurzen, auch wohl fußlangen, etliche Finger breiten und dicken Stücken, welche nach ihren Unterschieden bald Bast und Rinde, bald Rinde, Splint und Bast sind, auch noch hin und wieder Ueberbleibsel von der ganz weißen pockigen Schale, die sich von selbst abgelöset hat, haben, öfters aber auch ganz davon entblößt sind. Im letztern Fall ist die eigentliche für sich nicht starke Rinde gelbbraun, auch heller und rauch und eißig, der starke sehr zähe Bast aber faserich und gelb. Der Geschmack der Rinde und des Bastes, wenn man beyde nur halbweg auf die Zunge andrückt, ist bitter, so wie auch der Splint selbst. Sie wird ihres balsamischbittern Wesens wegen in der Medicin gebraucht. Das Dekokt das

von ist als ein sicheres Mittel wider Bauchflüsse bekannt.

Sinaseide, nennt man eine chinesische Seide, welche die europäischen Kompagnien, insonderheit die holländische und die französische, in Menge zum Handel bringen. Sie besteht aus verschiedenen Sorten: z. E. sogenannter Nankingseide, Tannyseide, und Extrasorte. Diese letztere heißt bey den Franzosen Avantagée, und gilt 30 bis 40 Sols, das Pf., höher im Preise, als die gemeine Gattung. Die Tannyseide führt bey den Franzosen die Zeichen S. T. Nummer 1 bis 5. Bey der holländisch-ostindischen Kompagnie die Marken E, D, C, B, und A. Der Caveling bestehet aus 2 Ballen, von welchen jeder 240 bis 2 und 1/2 hundert Pfund netto wiegt. Man braucht diese Seide in den Gaze-, Flor-, Spitzen- und Marlyfabriken. In Frankreich wird der Artikel zu Orient auf Marcgewicht und mit 2 Procent Rabatt gehandelt.

Sinapi, s. Senf.

Sinapi agreste, s. Heidenreich.

Sinau, Frauenmantel, Alchemilla, oder Alchimilla, Pes leonis, Sanicula major, eine gemeine deutsche Arzneypflanze, die mit ihren beständigen schwarzen, holzigen und faserigen Wurzeln am stärksten in den hohen Gebürgen, auf den Wiesen, wie auch auf nassen Weiden, aber in etlichen Gegenden nicht weniger im lockern Grunde, wo entweder viele kalte und reine Quellen vorhanden sind, wuchert, oder auch auf solchen, die sonst noch dabey starken aber nur kurze Zeit daurenden Ueberschwemmungen ausgesetzt sind. Sie hat an sich keinen Geruch, und giebt nur einen gelinden anziehenden Geschmack. Sie wechselt in der Menge und Größe ihrer sehr langstieligen, runden, feingekerbten, und 9 oder 10zackigen, krauszusammengefaltenen, harten, glatten, hellgrünen Wurzelblätter, welche den Sommer über stark nachwachsen, und ohne die schönen Blumenstengel für die Apotheken eingesammlet werden. Ihr Farbe wird in manchem Grunde und Boden zuweilen mehr silbergrau, und sie selbst ein wenig rauch. Die Pflanze wird, ihrer stärkenden und mäßig zusammenziehenden Kräfte wegen, in der Medicin gebraucht.

Sinesischer Kangam, ein grober dünngewebter Zeug von Baumwolle, den die Chineser, oder Sineser, in verschiedenen Gegenden von Ostindien häufig absetzen. Er ist 19 englische Zoll breit, und 6 Yards lang,

wird an einigen Orten in walzenförmiggerollten Bündeln, welche versiegelt sind, und 25 Stück enthalten, zu Markte gebracht. Diese heißt man in der Landessprache Gandange.

Sinngrün, Inngrün, Wintergrün, Berwinkel, Pervinca, Vinca Pervinca, Clematis Daphnoides, ist ein in Deutschland hier und dort, z. E. in der Mark Brandenburg einheimisches, und immergrünendes, sehr dauerhaftes, aber niedriges Staudengewächs, wenn es in seinem dick mit Holz bestandenen, schattigen und mäßigfeuchten Standorte, eine gute lockere und fette Erde findet; wie unter andern am Fuß der Hügel und Berge, am Abhang derselben, oder auch, wo es kühl und schattig genug ist. Daselbst schlägt es eine Menge langer faserigen Wurzeln, die öfters in einen derben Filz verwachsen, und die langgestreckten, auslaufenden Zweige wurzeln dermassen und überall dazwischen ein, daß sie ganze Plätze gar bald überziehen. Wogegen die jungen Frühlingszweige kurz sind, gerade aufstehen, und im April und Maymonat, bey der großen Art aber im Sommer, ihre rothblauen Blumen bringen. Die steifen harten, dunkelgrünen, länglichtrunden Blätter werden vom Junio an bis in den Sommer, und zwar von den gestreckten Zweigen, für die Apotheken gesammlet, wo sie sich ziemlich lange gut erhalten. Der Geruch der Blätter von beyden Arten ist nicht merklich, aber der Geschmack bitter, erdhaft, doch nicht unangenehm, schwach anziehend, und nicht ganz ohne Spuren einer gelinden Schärfe. Das Sinngrün wird als ein reinigendes, eröfnendes, stärkendes und blutreinigendes Mittel gebraucht.

Sirakuser Weine, sind weiße und auch rothe Sorten sicilianischer Likörweine, die um die Stadt Siracus gewonnen und häufig über Messina und Livorno verfahren werden. Es giebt zehn oder zwölferley Sorten, und man schätzt die Menge, welche davon allein nach Deutschland und Norden geht, auf einige tausend Fässer.

Sirlaccas, s. Cirsaccas.

Sisarum, s. Gartenrapunzel.

Silymbrium, s. Wassersenf.

Sitges, eine der vorzüglichsten und besten Sorten unter den Weinen, die Katalonien liefert. Sie ist weiß von Farbe und angenehm von Geschmack.

Sittaras, heißt man ostindische baumwollene Zeuge, die die holländische Kompagnie zu Markte bringt. Man holt

sie

sie besonders von Patna. Sie sind 2 Cobidos breit und 24 lang. Das Stück gilt nach der Feine 7 bis 11 Gulden Bankgeld.

Sixoer, s. ungarischer Wein.

Slivovizza, in Ungarn der Brandwein, welcher aus Zwetschen und Pflaumen gebrannt, und bey den Einwohnern dieses Landes sehr beliebt ist. Im Bannate heißt man ihn Raky. Der Artikel wird nach Eymern gehandelt.

Smalkens, dünne Zeuge von Leinen, Floretseide, auch Seide, mit ächtem und unächtem Golde und Silber durchwebt, so besonders zu Amsterdam und Harlem gewebt werden. Die Stücke halten 20 brabanter Ellen.

Smalte, s. blaue Farbe.

Smaltino, in Italien der vorhergehende Artikel.

Smezzati, s. Korallen.

Smilax aspera Peruviana, s. Sassaparill.

Smiris, s. Schmergel.

Smirnium hortense, s. Meisterwurz.

Sobrebuena, s. Vanille.

Sochs, eine Gattung levantischer Baumwolle, die insonderheit nach Marseille geht.

Soda, s. Sonde.

Sodenbrod, s. Johannisbrod.

Soersalz, s. Soude.

Soesges, Susges oder Soesses, sind gelb und weiß oder blau, roth und weiß gestreifte baumseidene dünne ostindische Zeuge, welche die Judenweiber in Polen und Deutschland zu Kopftüchern gebrauchen. Es giebt ihrer von unterschiedlicher Breite und Länge. Die Engländer und Franzosen liefern diese Waare. Sie ist 3 Viertel bis 7 Achtel eines Stabs breit, und 16 bis 19 Stab lang. Die französischen Sorten halten 2 Drittel bis 3 Viertel in der Breite, und 8 bis 20 Stab in der Länge.

Sohlleder, Pfundleder, heißt man das starke Leder, welches die Schuster zu den Sohlen gebrauchen. Es wird nicht gefärbt, wie die andern Arten Leder, sondern seine Farbe sowohl auf der Aasseite, als auch auf der Narbenseite, kommt lediglich von der Zubereitung und Garmachung her, welche nach den Ländern und Oertern gar verschieden sind. Die älteste Art ist unstreitig die, wo man mit Kalkwasser die Häute zubereitet. Da dies letztere aber zugleich fressend ist, so macht es das Leder steif und brüchig. Die Engländer hingegen, welche bekanntlich so gutes Pfundleder liefern, gebrauchen keinen Kalk dazu, sondern Gersten und Lohebrühe. Die wesentlichsten Merkmale, woran auch Ungeübte die Mängel und Unvollkommenhei-

heiten des Sohlleders erkennen können, sind ungefähr diese: mit Kalk zubereitetes Pfundleder hat auf der Narbenseide eine schwärzliche, auf der Aasseite eine rothe, und auf dem Schnitt eine röthliche Farbe. Das mit Gerstenbrühe gebeitzte Leder hat auf der Narbenseite eine Columbinfarbe, auf der Aasseite und dem Schnitt aber eine weißlichte. Lohbrühleder ist dünner und weicher, als Gerstenbrühleder. Es dehnt sich unter dem Hammer nicht aus, und kann nach Gefallen geschlagen werden. Das Leder, welches schwammartig und leicht ist, auch auf dem Schnitt eine einzige braune Farbe hat, ist im Kalk verdorben worden. Das, so auf dem Schnitt inwendig matt, und schwärzlich aussiehet, dabey ein offenes und schwammiges Gewebe hat, auch einen schwarzen oder weißlichten Strich in der Mitte zeigt, ist fehlerhaft zubereitet, und taugt nicht. Ein gut und vollkommen zubereitetes Sohlleder muß auf dem Schnitt glänzend, auch das Gewebe recht dicht seyn. Die Farbe muß wie die von einer Muskatennuß, inwendig mit einem grünlichten Strich erscheinen. Unter den verschiedenen Gattungen dieser Waare verdient die lüttichsche oder luykser, die erste Stelle. Das von Mastricht folgt, und auf dieses das saalfelder. Das wirkliche Sohlleder von Lüttich ist ein rechtes Kernleder, überaus geschmeidig, doch zugleich derbe und sehr haltbar, fällt auch schwer ins Gewicht. Es sieht diese Sorte auf der Narbenseite ganz aschgrau aus; hingegen ist das von Mastricht schon leichter, und das saalfelder noch mehr. Diese beyden letztern Sorten sind auch weder so stark, noch so kernicht und geschmeidig, als das von Lüttich. Indessen finden doch auch jene ihre Abnehmer, weil sie wohlfeiler im Preise sind. Die zum Handel für die meisten Gegenden von Deutschland taugen, sind, insonderheit unter der lüttichschen Waare, Häute von 50 bis 55 Pfund, und unter denen von Mastricht die von 30 bis 32 Pfund. Von den Saalfeldern sind die zu 27 bis 28 Pfund am meisten beliebt und gangbar.

Das englische Sohlleder findet seiner Güte wegen allenthalben, doch hier mehr dort weniger Abgang. Es unterscheidet sich von den andern Arten dadurch, daß die Narbenseide auswärts, die Aasseite aber einwärts gekehrt, auch der Kopf etwas nach der Aasseite eingebeugt ist. Jedes Stück bestehet

stehet aus zween halben Häuten, welche ineinander stekken, und auf dem Schwanze mit dem englischen Wappen gestempelt sind. Das englische Sohlleder wird in Primasorte, Ordinarysorte und Butts unterschieden. Man sehe hierüber den Artikel Leder. Die schwere und starke Art findet in unsern Gegenden weniger Vertrieb, als die leichtern Sorten. Von der leichten Art taugen vorzüglich die, welche 21 bis 22 Pfund wiegen. Sollten sich ja auch stärkere Häute in den Ballen mit unter finden, so dürfen sie doch nicht über 26 Pfund steigen, und auch ihrer nicht zu viele seyn. Leichtere hingegen, das heißt von 16 bis 20 Pfund im Gewicht, sind immer zu gebrauchen. Gar leichte, welche unter diesem Gewicht fallen, sind nicht tauglich; wenigstens kann man sie selten an Mann bringen. Die Häute von der Mittelgattung können einen Viertelcentner, oder 27 bis 28 Pfund wiegen; die schwereren aber gehören schon zu der starken Sorte. Doch wenn in einem Ballen nur einige wenige bis zu 32 Pfund schwer vorkommen, so läßt man sie allenfalls wohl unter den andern mithingehen. In der starken Sorte taugt für unsere Gegenden auch kein Leder, das über 32 oder höchstens 33 Pfund hält. Man läßt wohl allenfalls in einem Ballen englischen Sohlleders einige von etwa 34 bis 36 mitunterlaufen, aber weder viele, noch auch stärkere nicht. Man nimmt überhaupt an, daß, wenn der Pack oder Ballen von 40 Stück zu 12 Centnern von den schweren, zu 10 Centnern von den mittlern, und zu 8 Centnern von den leichten eingerichtet ist, so sey das gehörige Verhältniß da. Das starke londoner Sohlleder ist in Ballen von 40 Stück, worauf 10 Pfund Thara gerechnet werden.

Das ungarische Sohlleder, welches besonders für die Sattler dient, wird zu Presburg, Potz-Neusiedel in der wieselburger Gespannschaft, zu Ratko und Jelschau in der gömörer Gespannschaft, und an andern Orten in Ungarn in Menge verfertiget. Man macht die Art zu Wien und anderwärts nach. Dieses Leder wird statt der Lohe mit Alaun und Talch kunstmäßig zubereitet. Der Alaun und das Salz benehmen den Häuten die natürliche Fettigkeit, sie verhindern zugleich das Trockenwerden und Verderben; hingegen der Talch vermehrt das Biegsame und die Zähigkeit, Eigenschaften, welche beym Sattelleder durchaus unentbehrlich sind.

Der

Der stärkste Gebrauch dieser Art Leder ist der, welchen die Sattler und Riemer davon machen; sie verfertigen daraus allerhand Hängeriemen, Pferdezeug, u. d. Zu Hängeriemen an den Kutschen und Ziehriemen für die Pferde ist keine Gattung geschickter, als eben diese, denn sie ist weder durch eine vorhergegangene Gährung geschwächt, noch durch den Kalk verbrannt worden, weswegen auch ein paar Hängeriemen von gutem ungarischen Leder wohl drey Paar andere ausdauren. Man läßt das ungarische Leder ächter Art entweder von Presburg oder Wien kommen. Die Waare ist in ganzen Stücken, und nicht zerspalten, wie das englische. Die Narbenseite ist inwendig, die Aasseite aber auswendig gekehrt. Das Wienerleder unterscheidet sich dadurch, daß die Häute lang ausgestreckt sind; hingegen beym presburger sind der eingeschlagene Kopf, der Schwanz und die Seiten in Form eines Buchs zusammengelegt. Das presburger ist auf der Narbenseite dunkelaschgrau, das wiener aber etwas lichter. Bey beydem muß die schöne derbe Art, und die vollkommene recht lichtbraune Gare, durchscheinen. Von der einen und der andern Art sind die Stücke, welche einen Viertelcentner, höchstens 30 bis 34 Pfund halten, die gangbarsten. Finden sich nun auch zuweilen leichtere mitunter in den Packen, so schadet das eben nicht, wenn das Leder nur nicht etwa dünne, sondern fein kernicht ausfällt. Bey dieser Art Leder überhaupt muß man wohl Acht geben, daß die Stücke nicht hohl, schwach oder trocken seyen, Schnitte, harte Stellen, oder sogenannte Hörner haben, u. d. Von rechtswegen muß der Artikel eine vorzügliche Stärke und Biegsamkeit besitzen.

Zunächst folgen nun noch die danziger, hamburger, altonaer, lübeckische, nürnberger und lüneburgische Sohl- und Pfundleder, wie auch das russische. Das danziger, hamburger, altonaer und lübeckische sind darunter die vorzüglichsten. Sie liegen ausgestreckt, und haben die Aasseite auswärts gekehrt. Das hamburger, lübeckische und altonasche sieht äusserlich dunkelbraun, die andern aber lichter aus. Man muß sich dabey vor solchen Stücken hüten, die spießigte oder harte Stellen haben. Vom danziger wähle man Stücke, die zwischen 20 und 27 Pfund im Gewicht halten, vom hamburger solche, die 20 bis 24 Pfund schwer

schwer sind, und vom lüneburger wieder die, welche um einige Pfund leichter ausfallen.

Eine der zuverläßigsten Lederproben beym Sohlen- oder Pfundleder ist die, wo man ein Stückgen Leder von beliebiger Form ausschneidet, und es hernach unter dem Hammer tüchtig schlägt; es wird alsdann zwar dünner geworden seyn, muß aber gleichwohl genau wieder in die Stelle passen, aus welcher man es genommen hat, sonst ist es ein Zeichen, daß das Leder nicht gehörig gar gemacht sey. Eine Art Sohlleder gegen die andere zu versuchen, ist keine bessere Probe, als diese, daß man von jeder Sorte etwa ein Stück einer Sohle groß genau abwiegt, beyde hernach eine gefällige Zeit lang ins Wasser legt, und solche, wenn man sie endlich wieder aus dem Wasser nimmt, abermals genau nachwiegt. Diejenige nun, welche am wenigsten im Gewichte zugenommen, folglich das wenigste Wasser verschluckt hat, ist die vorzüglichste.

Hamburg handelt sein Sohlleder bey Pfund, und contant in Kurantgelde.

Sol, s. Gold.

Sol indicus, s. Sonnenblume.

Solanum, s. Nachtschatten.

Solanum Moluccanum, siehe Schlangenholz.

Solanum peregrinum, s. Blasenerbsen.

Solanum pomiferum, s. Tollåpfel.

Soldanella, s. Meerkohl.

Solea linguatula, s. Zungenfisch.

Soleil, eine Sorte Papier von Annonay, welche mit unter die größten und ansehnlichsten gerechnet wird. Sie ist 29 französische Zoll und 6 Linien breit, 24 Zoll und 10 Linien hoch, und hält 60 bis 100 Pfund im Gewicht. Der Preis ist gewöhnlich nach den verschiedenen Graden der Feine 36 bis 60 Liv.

Solidago, s. Wallwurz.

Solisooty, eine Art Cassas, baumwollener ostindischer Zeuge, die uns die Dänen aus Ostindien zuführen. Es giebt deren unterschiedliche Sorten, als solche, die 29 bis 30 Ellen lang, und 1 3/8 bis 7/16 breit. Dergleichen 28 bis 29 Ellen lang, und 1 1/2 bis 9/16 breit. Endlich die 29 bis 30 Ellen lang, und 19/16 bis 1 5/8 breit sind.

Solmany, s. Bajutapeaux.

Solognewein, ein französischer weisser Wein, der 4 Meilen von Blois an der Loire gewonnen wird. Wenn er sich einige Jahre abgelegen hat, wird er süß wie Honig. Er ist um die Hälfte theurer im Preis, als die gewöhnlichen Sorten Weine, die um Blois fallen, und wird stark verfahren.

Soloscher, s. Ungar. Wein.

Solrosinen, s. Rosinen.

Solsequium, s. Samenwende.

Sommieres, in Frankreich eine Art Molton, oder Bergopzoom, die besonders in und um die Stadt Sommieres in Niederlanguedok gewebt wird. Es werden jährlich aus diesem einzigen Orte über 6000 Stück ausgeführt. Der größte Theil kömmt grün, blau oder aschgrau gefärbt zu Markte. Die Kaufleute zu Montpellier, Nimes und St. Hypolyte nehmen diesen Artikel den Webern ab, und verhandeln solchen wieder nach andern Gegenden. Man macht den Zeug von zweyerley Sorten. Die eine, welche man Sommiere large nennt, ist 5/8 des Stabs breit, und die Aune gilt 30 Sous bis drey Livres. Die andere ist nur einen halben Stab breit, diese gilt 26 bis 48 Sous. Die Stücke halten 22 bis 25 Stab. Man macht dieß Gewebe auch an andern Orten in Frankreich nach, aber die Sommieres aus der Stadt dieses Namens, und die von Beauvais, werden am meisten geschätzt. Man verkauft sie sowohl roh und ungefärbt, als auch zugerichtet. Aechtscharlach ist noch einmal so theuer, als die übrigen Farben, von diesem gilt der Stab 5 bis sechstehalb Livres.

Son de Tonca, s. Schnupftabak.

Sonnenauge, s. Katzenauge.

Sonnenblume, corona Solis, Helianthemum, flos Solis, Sol indicus, ist dem Ursprunge nach ein amerikanisches Gewächse, das sich aber sehr gut an unser Klima gewöhnt hat, und allenthalben fortkömmt. Man hat davon verschiedene Sorten, die theils jährig, theils beständig sind. Unter diesen sind: die goldgelbe Sonnenblume mit schwarzen Saamen, mit weissen, aschgrauen und gestreiften; die große Sonnenblume mit bleichen oder schwefelfarbenen Blumen; die mit goldgelber gefüllten Blume und weissen Saamen; die höchste beständige Sonnenblume mit Goldrutenblättern; die beständige mit kleiner Blume und knolliger Wurzel, welche gegessen werden kan; die beständige Sonnenblume mit getheilten Blättern; die baumartige Sonnenblume mit breiten Ahornblättern, u. s. w.

Sonnengoldblume, s. Rainblume.

Sonnenhirse, s. Meerhirse.

Sonnenkraut, s. Cichorien.

Sonnenrose, s. Sonnenblume.

Sonnenstein, Sternstein, Asteria, gemma solaris, Heliotropium, unter diesem

Namen

Namen verstehet man eigentlich eine Art von grünem Jaspis, mit rothen Punkten, der in Böhmen, Sachsen, der Levante und anderwärts mehr angetroffen wird. Der orientalische oder levantische wird am meisten geschätzt.

Sonnenthau, Rorella, Ros Solis, Sponsa Solis, oder Spongia Solis, ein niedriges zartes Kraut, das an sumpfigten Orten und im Schatten wächst. Es hat runde wollichte Blätter, welche sauersüß schmecken, und in Form eines Löffels ausgehöhlt sind. Diese Höhlung steht allzeit, auch am heissen Mittage, voller Wasser, daher das Kraut seinen Namen erhalten hat. Man ziehet hiervon in den Apotheken einen Spiritus ab, der innerlich und äusserlich gebraucht wird. Die Tinktur vom Sonnenthau macht den Aquavit nicht nur sehr gesund, sondern theilt ihm auch eine schöne Farbe mit.

Sonnenuhren, s. Uhren.

Sonnenwende, s. Cichorien.

Sopra fine, s. Korallen.

Soprasaliente, s. Indigo.

Sorbus alpina, s. Mehlbeer.

Sorbus sylvestris, sive Aucuparia, s. Ebereschen.

Sorghum, s. Hirsen, indian.

Sorgues, eine gute Sorte Franzwein, die in der Grafschaft Venaissin gewonnen, und zu Wasser und zu Lande verfahren wird.

Soria, eine Gattung spanischer Wolle, die in der Provinz Leon gewonnen wird. Es giebt deren zweyerley Hauptsorten, nämlich Soria Segoviana, oder Soria de los Rios, und gemeine Soria. Soria de los Cavaleros, del Campo und de Lubricas sind Unterabtheilungen jener. Die letztern Sorten fallen besonders von solchen Schaafen, die ihr Vaterland im Winter nicht verlassen. Alle diese Sorten werden auch noch in gewaschene und ungewaschene unterschieden.

Sorso, s. Malvasir.

Sortimentstein, s. Bernstein.

Sosie, oder Soucis, s. Soesges.

Soude, Suda, Sode, Soersalz, Soda, Salicornia, Salsol, alumen catinum, ist ein weißgraues mit Löchern durchsäetes Salz, das aus dem Glaskraute und ähnlichen Pflanzen gebrannt, und so entweder in steinartigen Stücken oder in Pulver zur Handlung gebracht wird. Die Pflanze, woraus man beyde Sorten verfertiget, heißt Hr. v. Linnee Kali spinosum, Salsola, Salicornia, und Tournefort Kali geniculatum. Die spanische Art wird von der gewonnen, die der erstere Salsola diffusa herbacea foliis teretibus glabris karakterisirt. Die Pflanze

ist saftreicher, als die übrigen Kaliarten. Die Soude, die man davon zubereitet, ist reiner als die sicilianische und französische, daher man ihr im Handel den Vorzug giebt. Das spanische Glaskraut wächst als ein jähriges Gewächs anderthalb Schuh hoch, nachdem es von den Spaniern auf gepflügten, wohl gedüngten, entweder am Meere oder an salzigen Seen gelegenen Aeckern ausgesäet worden; es hat verschiedene Knoten, aus denen kleine hellgrüne Blätter, wie die des Hauslauchs, die sich fett anfühlen, hervorwachsen, daher die Pflanze auch von einigen Kali Sedi folio bezeichnet wird. Das Kraut wird in seiner besten Kraft abgeschnitten, und wie Heu getrocknet. Sodann werden einige Bündel davon in dazu gemachte Löcher gesteckt, und diese letztern mit Erde zugedeckt, nachdem man vorher die Bündel angezündet, und vermittelst eines eisernen Rostes so viel Luft gelassen hat, als zur Unterhaltung des Feuers nöthig ist. Diese Operation verzehrt die Pflanzen in sich, und die Asche verglaset sich mit der Menge des aus der Asche gezogenen Salzes. Man läßt es 14 Tage erkalten. Bey Eröffnung der Gruben findet sich das Salz in einen festen Klumpen zusammengebacken, welches man wie Stein in den Steinbrüchen brechen und herausschlagen muß. Auf diese Weise entstehet das unter dem Namen der Alicantischen oder spanischen Soda bekannte feuerbeständige Laugensalz, das einen wichtigen Handelsartikel abgiebt, indem diese Soda bey den besten Glas- und Seifen-Fabriken unentbehrlich ist, und auch beym Schmelzen der Metalle, auf den Leinwandbleichen und in den Färbereyen stark gebraucht wird. Die spanische Soda wird in viererley Sorten unterschieden. Die Barille ist den Provinzen Valencia und Murcia eigen, und zugleich die beste. Die Pflanze wird im May gesäet, und im September ausgehoben und verbrannt. Die vorzüglichste darunter, mit einem kleinen Stengel, heißt im Lande Agua-azul, und geht nach Marseille. Soda oder bourde, auf spanisch Sosa, ist eine dritte Art Barille, die in Valencia bey Elda, und in Kastilien bey Cammunas und Villahorta gewonnen wird. Diese findet in den englischen und französischen Seifenkokturen Verbrauch. Solicor ist eine vierte Art Barille, die wild wächst, eben so wie die drey andern verfertiget, und in den Glashütten Frankreichs,

Eng-

Englands und Italiens verbraucht wird. Die Waare wird von Alicante, Almeria, Carthagena, Tortosa, Vera, Quevas, Torre de las Aquilas, Almazarron und Alfacs in großer Menge ausgeführt. Man schätzt die jährliche Sammlung auf 150 bis 200,000 Centner. Die beste muß wohl trocken, rein, und von Farbe blaulichgrau seyn; die Stücken müssen, wenn man daran schlägt, einen Klang von sich geben. Sie soll auch auswendig überall mit kleinen Löchern und Augen besetzt seyn, und wenn man sie anfeuchtet, keinen morastigen Geruch von sich geben. Ausserdem darf sie keine grüne Rinde haben, oder mit Steinen, Kalk, oder andern Unrathe vermischt seyn.

Die sicilianische Soda folgt der spanischen zunächst in der Güte; es werden hiervon, ein Jahr ins andere gerechnet, über 80,000 Centner verfertiget. Man säet die Pflanze im Februar und May in ein fettes mit Salz geschwängertes Erdreich in der Nähe des Meers, oder an den Ufern der Ströhme und Flüsse, vornemlich da, wo etwa Hanf oder Lein gestanden hat. Das Erdreich muß besonders von allem Unkraute rein gehalten werden, sonst würde dieses das Salz der Erde an sich ziehen, und der Sodapflanze ihre natürliche Güte benehmen. Darum pflegt man den Boden wohl sechsmal umzustürzen, ehe man ihn besäet, und giebt sich auch hernach noch alle mögliche Mühe, das Unkraut auszujäten, welches von Zeit zu Zeit hervorkommt. Zu Anfang des Augusts hat die Pflanze die gehörige Reife. Sie ist alsdann beynahe einer Elle hoch, und ihr dicker, röthlicher Stengel besteht aus einigen Knoten mit dicken fetten Blättern, die unten hohl, und oben spitzig sind, auch sich gegen den Stengel zurückbeugen. Zuletzt, wenn die Pflanze alt wird, schiessen aus ihrer Spitze ganz kleine mit Saamen angefüllte Beeren hervor. Dieser Saame, wenn er reif ist, hat die Dicke eines Hirsenkorns, und ist braun von Farbe und schneckenförmig. Die Aerndte geschiehet hier mit Ende des Julii oder zu Anfang des Augusts. Man ziehet alsdann von den Pflanzen eine nach der andern aus der Wurzel, bindet solche in Büschel zusammen, und läßt sie einige Tage an freyer Luft trocknen. Da fällt nun der Saame von sich selbst aus, und wird für das künftige Jahr gesammlet. Die Pflanzen aber verbrennet man auf folgende Art: wenn sie trocken geworden,

werfen die Arbeiter des Abends einige Büschel auf einen runden in die Erde etwas tief eingegrabenen Heerd, und zünden solche an. Wenn sie nun fast vom Feuer verzehrt sind, so werfen sie wieder frische Büschel darauf, und fahren so die ganze Nacht mit Verbrennen der Pflanzen fort. Die Hitze zerschmelzt und verwandelt sie in eine flüßige Substanz, welche dem geschmolzenen Erze gleicht, und hernach so fest, wie ein Stein wird, daß man sie mit eisernen Werkzeugen zerschlagen muß. Wenn der Heerd mit dieser Materie angefüllt ist, so fließt sie heraus, und verbreitet sich ringsum gleich über der Erde. Man läßt hierauf die ganze Masse, welche auf einen Heerd wohl 50 bis 100 Centner beträgt, ein paar Tage stehen, wo sie alsdann noch immer compakter wird. Endlich zerschlägt man sie in Stücke von verschiedener Größe. Man macht daraus dreyerley Sorten, nemlich: große Stücke, Ballate genannt, kleinere Stücken, Tocchi oder Tocchetti, und Staub oder polvere di Soda.

Die sicilianische Soda wird größtentheils nach Livorno, Venedig und Marseille verschifft. Auch von Trapani, Mazara, Scicli und der Insel Maltha wird viel von diesem Artikel verladen.

Die cyprische Soda wird um Calopsidia auf der Insel Cypern häufig gewonnen. Die Zubereitung geschiehet im Sommer, und die Waare wird im September und Oktober verladen. Die meiste von der cyprischen Soda geht nach Venedig und Marseille, wo es in den Seifen- und Glasfabriken verbraucht wird.

Die französische Soude wird meistentheils aus der Kalipflanze zubereitet, welche die Botanisten Salsola herbacea foliis inermibus nach Linnée, oder Kali majus semine cochleato, Salicot, nach Tournefort nennen. Der Saame dieser wird in den Morästen und an den Rändern derselben gesäet, und die Pflanze eingesammlet, sobald sie ihre völlige Reife erlangt hat. Dann scheidet man mit allem Fleiß die Saamenkörner von der Pflanze, und hebt sie zum künftigen Gebrauch auf. Der Saame geht gemeiniglich im April auf, und verlangt besonders feuchte Witterung. Um die Kalipflanzen herum muß man fleißig alles Unkraut jäten lassen. Im Monat Julius fängt der Fuß des Stengels an, roth zu werden, und dann ist es Zeit, zu sammeln. Nachdem die Pflanzen gehörig getrock-

net worden sind, verbrennt man sie nach und nach in tiefen Gruben, welche die Form eines umgestürzten Kegels haben, und deren Ränder mit Ziegelsteinen oder mit Thonerde ausgefüttert sind: nun werfen die Arbeiter nach und nach die Bünde dürres Kraut in die Grube, zünden sie mit einer handvoll Stroh an, werfen immer mehr nach, bis die Grube voll ist. Sie rühren, ohne Aufhören, mit einer langstieligen eisernen Schaufel oder Stange das Feuer um, damit die Asche, welche das Soudesalz enthält, wohl untereinander gemischt werde. Die Gruben sind gemeiniglich 8 Fuß tief und 5 Fuß im Durchmesser. Sie enthalten, wenn sie ausgebrannt sind, gegen 40 Centner Soude. Die Gattung, welche man zu Croisic gewinnt, kommt der alicantischen im Aussehn und auch in der innern Güte gleich.

Die von Cherbourg, so auch Soude de Varecq, oder Salicors genannt wird, wird von dem Varecglaskraute, das an dem Seeufer der Normandie wächst, zubereitet. Man sammlet hier jährlich gegen 30,000 Centner, die in den Glashütten Verbrauch finden.

In England brennet man am Strande zu Worklinton, und Scilly eine Art Soude.

Die Kalipflanze hat übrigens durch und durch einen salzigen Geschmack. Man braucht sie nur selten in der Medicin, ob ihr gleich eine öfnende und harntreibende Kraft nicht abzusprechen ist. Man macht sie in England mit Weineßig ein.

Die Soude kommt in Ballen zum Handel, worauf man zu Hamburg 12 Pfund Thara, und 1 Procent Gutgewicht giebt.

Zu Livorno handelt man sie bey 1000 Pfund zu 16 bis 17 Pezze m. o. w. im Preis.

Zu Alicante nach Quintal. Hier unterscheidet man die Waare in Soda von erster, zweyter und dritter Qualität, in Solicor, Mêlange und Bourde. Die Solicor suda gilt gewöhnlich 35 Reales per Quintal, wenn die gemischte Sorte nur 28, und die Bourde gar nur 20 gilt. Die Solicorsoude von Alicante wird in kleinern, die von Carthagena in größern Ballen, und die Bourde in Kabassen zum Handel gebracht.

Sourbasti, s. Seide.

Souris de Moscovie, heißt man im französischen Pelzhandel die rußischen Zobelfelle.

Soy, s. Saye.

Soygarn, s. Sayegarn.

Spaliere, nennt man Gewebe von verschiedenen Materien, welche statt der Tapeten zum Ausschlagen der Zimmer und Gemächer gebraucht werden. Es giebt

wollene, leinene, seidene u. s. w.

Spalierhaken, sind auf geschliffenen Stahl, oder auch nur auf Eisen geschweißte Häkgen, welche man an die mit Tapeten bezogenen Wände ohne Beschädigung derselben anmachen kann. Es ist ein Artikel, womit sowohl die Nürnberger, als auch die Eisenhändler handeln.

Spaniol, heißt man eine sehr feine und äusserst flüchtige Sorte spanischen Schnupftobacks, die theils im spanischen Amerika, theils auch zu Sevilla und anderwärts in großer Menge verfertiget wird. Man macht solche aus Havannablättern, und färbt sie hernach mit einer rothen Farbenerde. Die Waare kommt in ganzen Suronen, oder auch in Gefäßen von Fayance, in blechernen oder bleyernen Büchsen zum Handel.

Spanische Fliegen, Cantharides, ital. Cantarida oder Cantarelle, sind kleine und länglichte Goldkäfer, welche auswendig schön grün sind, und glänzen, als wenn sie vergoldet wären, dabey aber einen sehr stinkenden Geruch von sich geben. Sie werden nicht nur in den wärmern Ländern, z. E. in der Levante, in Spanien und Sicilien, sondern auch bey uns in Deutschland, besonders in Schlesien, Preussen und Sachsen, wie wohl nicht häufig angetroffen. Sicilien liefert von diesem Artikel das meiste zum Handel, und gewinnt dadurch jährlich eine artige Summe. Man sagt, daß diese Käfer aus Asien oder aus Aegypten auf die Insel zu ziehen pflegen. So viel ist gewiß, daß man sie alle Jahre zu Ende des Maymonats, oder zu Anfang Junii, in dichten Heeren, wie Zugvögel, ankommen siehet. Sie kündigen sich alsdann durch einen häßlichen Gestank an, der einem flüchtigen Salze gleicht, welches durch die Luft verbreitet wird. Sie pflegen in Sicilien geradesweges auf die Oelbäume, die zu dieser Zeit in der Blüte stehen, und auch zum Theil auf die Eschenbäume, sich zu begeben. So bald das die Bauern bemerken, breiten sie des morgens vor Sonnenaufgang große leinene Tücher unter die Bäume, auf welchen sie in großer Menge sitzen. Da sie nun von der kühlen Nachtluft geschwächt worden, und nicht fliegen können, so schüttelt man sie auf die Tücher herab, indessen andere Bauern beschäftiget sind, sie in irdene Gefäße zu sammeln. Hierinne bespritzt man sie ein paarmal mit Eßig, und tödtet sie. Darnach werden sie getrocknet

net, und zu Verkauf gebracht. Diese Waare muß übrigens frisch, aber doch recht trocken und ganz seyn. Sie hält sich nicht leicht über ein paar Jahre, hernach kommen die Milben darein, und sie verdirbt. Aus diesem Artikel werden fast alle blasenziehende Pflaster und Vesicatorien gemacht. Innerlich sind die spanischen Fliegen gar nicht anzurathen, weil ihr flüchtiges Salz gar zu durchdringend ist, und allerhand Beschwernisse nach sich ziehen kann. Hingegen äusserlich können sie, mit Vorsicht gebraucht, guten Nutzen stiften. Auch die Roßärzte brauchen sie zu ihren Kuren.

Spanischer Flieder, s. Hollunder.

Spanischer Ginst, s. Ginst.

Spanische Haberwurz, s. Bocksbart.

Spanischer Hopfen, s. Wohlgemuth.

Spanischer Kerfel, s. Kerfel.

Spanischer Klee, s. Esparcette.

Spanische Kleyen, s. Schnupftobak.

Spanische Nadeln, s. Nadeln.

Spanischer Pfeffer, s. Pfeffer.

Spanisch Rohr, arundo sativa italica, oder auch indica, weil es ursprünglich aus Indien, Spanien und Italien zu uns gebracht worden ist. Es wird in den beyden zuletzt genannten Ländern, vornemlich in den feuchten Weinbergen, gepflanzt, hat dicke, hohle und gleiche Stengel, an zehn Ellen hoch, welche, wenn sie abgeschnitten worden, Stäbe, Pfähle, Pfeifen u. dergl. abgeben. Auch die Stuhlmacher, Weber und andere Handwerker gebrauchen das Packrohr in großer Menge. Es wird bey 100 Pfund gehandelt.

Die Stockröhre, oder Handrottingen werden stück- oder bundweise, in Holland nach Cavelingen von 25 bis 100 Stück verkauft. Die von der ersten Größe, und welche recht schön proportionirt sind, kosten selbst in Holland 50, 100, und auch wohl mehr Gulden das Stück. Die Kompagnien bringen auch zuweilen mit goldenen Knöpfen beschlagene Röhre zu den Auctionen. Man sehe auch den Artikel Rotting.

Spanisches Wachs, s. Siegellack.

Spanischer Sect, s. spanische Weine.

Spanische Schminke, Magisterium Marcasitæ, fr. Blanc d'Espagne, ist ein aufgelösetes, und zu einem sehr weißen Pulver zubereitetes Eiszinn. Es wird dieses als ein Schminkmittel zum Weißmachen des Gesichtes ge-

gebraucht, und mit Lilienwasser oder auch unter die Pommade genommen. Man heißt es auch spanisch Weiß, Perlenweiß, weiße Schminke rc. Es kommt von Paris.

Spanische Weine, sind starke, dicke, liebliche und feurige Weine, welche in verschiedenen Provinzen Spaniens und in seinen Besitzungen hier und dort gezeugt, und in ausserordentlicher Menge ausgeführt werden. Die berühmtesten sind: 1) die aus Neukastilien, besonders aus la Mancha. Valdepennas z. E. ist ein Tischwein, der zu Madrid sehr geschätzt wird. Er ist roth von Farbe, und dem Burgunder ähnlich. Fancarral, ohnweit Madrid, giebt einen leichten rothen Wein, und Ribadavia einen angenehmen weissen. Doch können diese Sorten nicht weit, am wenigsten südwärts, verfahren werden, und halten sich auch nicht über ein Jahr. 2) Granada, wo der bekannte vortrefliche Mallaga, um die Stadt dieses Namens, auf mehr, als tausend Weinbergen gebauet wird. Eine Art ist roth, die andere weiß. Die erstere, welche bey Manilva fällt, ist zwar in der Güte nicht besser, aber seltener, und deswegen theurer. Den Pedro Ximenes aus der Gegend von Guadalcazar hält man für die beste Sorte unter den weißen. Der Mallaga, welcher nach Deutschland geht, wird erst ausgeführt, wenn er 3 Jahr alt ist; wenigstens hat er dann die Probe ausgehalten, und kann hernach wohl 100 Jahre liegen, ohne daß er verdirbt. Die Engländer ziehen den jüngern Gebürgswein, Mountain genannt, vor, welcher angenehmer, auch weißer von Farbe ist, als der aus den niedrigern Gegenden. Mallaga führt von seinen Weinen jährlich 20 bis 25,000 Bottas aus. Jedwede Botta hält 30 Arrobas, oder nach deutschem Maaß z. E. 12 Anker, oder 400 berliner Quart. 3) In Sevilla wird der köstliche Xereswein gewonnen. Er ist weiß, aber von zweyerley Art; die erste und beste ist süß, und führt den Namen Paxarete oder Pajarete; die andere ist bitterlich von Geschmack, mehr magenstärkend, und wird an Ort und Stelle Vin seco genannt. Auch von diesem Weine werden alle Jahre im Durchschnitt gegen 20,000 Fässer ausgeführt. Bey dem Flecken Rota wächst der Tinto de Rota, ein herrlicher dicker rother Wein, der in Deutschland unter dem Namen Tintowein bekannt ist. Bey Cadix und San Lucar wächst ebenfalls sehr guter Wein, der dem Pajarete

nichts

nichts nachgiebt, und häufigen Absatz findet. 4) Murcia setzt von dem schönen Weine, den es bey Villatobas bauet, jährlich einige tausend Fässer ab. 5) Valencia giebt den bekannten süßen Alicantwein. Dieser ist roth, auch weiß, doch ist der erstere am stärksten, vorzüglich nach England, gesucht. Ferner, den Benicarlo, einen starken, dicken, rothen Wein, der häufig über Cette und auf dem languedocschen Kanal nach Bourdeaux geht, und dort mit leichtern Weinen verschnitten wird. 5) Aragonien liefert nur rothe schwere Weine. Die besten wachsen bey Huescar, Saragossa und Carinena; sie führen den Namen Garnaches, und unter diesen ist der sogenannte Hospitalwein am meisten geschätzt. 7) Catalonien erzeugt den bekannten weißen Malvasia. Dieser ist aus Griechenland hieher verpflanzt worden. Der Garnacha, aus eben dieser Provinz, ist ein süßer rother, sehr guter Wein. Der Tinto de las Montanas ebenfalls. Valls ist ein leichter süßer Wein, so wie auch der Xarelo und Maccabeo. Mataro, Tega, Llega, Calafell, Vendrelle, Campo de Tarragona und Montplaisir sind feine rothe katalonische Weine, und dieser letztere Ort giebt auch weiße Sorte. Sitges, Ribas, Llanca, la Selva und Cadaguez sind feine weiße Sorten. Alle diese rothen und weißen Weine aus Katalonien werden in ausserordentlicher Menge nach Asturien, Galizien, Andalusien, dem spanischen Indien, nach England, Holland u. s. w. verfahren. Ein großer Theil dient zur Versorgung der königlichen Marine. 8) Mallorca und Minorca liefern gute weiße Weine, und führen solche aus. 9) In Navarra wächst der berühmte Peralta, oder sogenannte spanische Sekt, ein starker weißer Wein. Geringer fällt das Gewächs bey Tudela, wo ein dem Mittelburgunder ähnlicher rother Wein gewonnen wird. Weine von dieser Art fallen auch bey Tafalla, Villafranca und Punto de la Reyna.

Alle spanische Weine haben eine ihnen eigenthümliche Süßigkeit bey vielem Feuer. In ihren Mitteljahren findet man sie am besten; denn sind sie neu, so führen sie gemeiniglich etwas unreines bey sich; sind sie aber 6 oder mehrere Jahre alt, so sind sie wieder der Gesundheit nicht zuträglich, und die meisten halten sich auch nicht so lang. Der ächte Mallaga ist jedoch hiervon auszunehmen.

Die neuen Weine werden

im

im Februar und März verladen.

Die Oerter im Reich, welche mit inländischen Weinen einen starken Handel nach der Fremde treiben, sind: San Filippo de Quirol, Selva del Mare, Reus, Salou, Vendrell, Villanueva, Mataro, Badalona, Tarragona, Roses und Barzellona in Katalonien; und in den übrigen Provinzen Cadix, San Lucar, Alicante, Mallaga, Torre blanca, und Velez-Mallaga.

Spargatte oder Spartille, eine Art Schuhe, die aus Fäden von einem gewissen Grase gemacht wird. Mit diesem Artikel wird nicht nur in Spanien und Portugal, sondern auch in den Kolonien ein wichtiger Handel getrieben.

Spargel, Asparagus, ein bekanntes Gartengewächs, das seinen Verbrauch größtentheils in der Küche findet. Je stärker und fetter der Spargel ist, für desto delikater hält man ihn. Er muß auch noch an dem nemlichen Tage, wenn man ihn geschnitten hat, verspeiset werden, sonst verliert er viel von seinem Geschmacke. Die Wurzel zählt man unter die 5 eröffnenden in der Medicin.

Spartille, s. Spargatte.

Speauter, s. Zink.

Speck, Lardum, heißt man beym Handel das feste und derbe Fett, welches zwischen der Haut und dem Fleisch mancher Thiere sich ansetzt. Die vornehmsten Sorten dieser Waare sind der Speck von Schweinen, und der von den Wallfischen und Robben. Mit Schweinespeck wird, wenn er geräuchert worden, besonders in den Seestädten, viel gehandelt. Er giebt die gemeinste Schiffskost für die Seeleute ab. Der, so von Schweinen kommt, die in der Eichelmast gewesen sind, ist der vorzüglichste und schmackhafteste; er übertrift den, welchen man von solchen Schweinen erhält, die mit Bucheln gemästet worden sind. Dieser letztere schwindet im Rauche und läckt ab, ist auch im Ausschneiden nicht so fest, als jener. Die schweren, dicken, recht frischen und reinen Speckseiten, welche nicht riechen, inwendig gelb, schmierig oder ranzig sind, muß man beym Einkauf vor andern wählen. Der Wallfisch- und Robbenspeck wird in den Thran-Brennereyen, Seifen-Cokturen 2c. verbraucht. Den meisten Schweinespeck liefern nach den Seestädten Dännemark, Hollstein, Pommern und noch einige andere Länder. Nord-Amerika, besonders Süd-Carolina, Pensylvanien, New-York, Virginien und

und Maryland schicken von diesem Artikel eine große Menge nach den englischen und übrigen Kolonien.

Kopenhagen, welches mit gesalzenem und geräuchertem Speck einen ansehnlichen Handel nach auswärts treibt, verkauft solchen nach Lißpfund von 16 Pfund dasigen Gewichts.

Dublin und Corck führen eine große Menge Speck nach Bourdeaux, Westindien u. s. w. aus.

Hamburg handelt den Speck nach Schiffspfund und contant in Kurant.

Die sogenannten Fettwaarenhändler sind es, die damit handeln.

Speckblatt, s. Geißblatt.

Specklilie, s. Geißblatt.

Speckmelde, s. Bingelkraut.

Speckstein, Steatites, Lardi lapis, ein weißlichter Stein, der sich wie Speck glatt und schmiericht anfühlt. Man brachte solchen ehmals aus Ostindien: heutzutage aber wird er auch um Johanngeorgenstadt in Sachsen, um Ratiborzig in Böhmen, und anderwärts mehr, gegraben. Mit allerhand künstlichen Figuren und Arbeiten aus Specksteine, die man in China verfertiget, wird in ganz Ostindien stark gehandelt.

Specularis lapis, s. Fraueneis.

Spéculation, heißt man in Frankreich einen ungeköperten leinenen oder baumwollenen mit Seide vermischten Zeug, welcher zum Theil auf Moirart gewebt wird. Man macht ihn meistens zu Paris. Die Kette wird aus sogenanntem köllnischen Garne, fil de Cologne, oder auch aus Baumwollengarn, der Einschlag aber aus gekochter und gefärbter Seide gemacht. Er liegt 7 Sechszehntheile des pariser Stabs breit.

Speculum, s. Spiegel.

Speichelkraut, s. Seifenkraut.

Speichelwurz, s. Bertram.

Speik, Valeriana celtica, eine Pflanze, die auf den Alpen Inner-Oesterreichs wächst. Man gräbt solche mit der Wurzel aus, trocknet sie, und führt sie nach der Levante und nach Asien aus, wo sie zu Bädern, zum Räuchern u. dergl. verbraucht wird.

Speldevers, s. Spitzen.

Spelt, **Spelts**, oder **Spelz**, s. Dünkelkorn.

Sperberbaum, **Sperbenbaum**, **Spierlingbaum**, Sorbus, Mespilus, eine Baumart, mit fünfblätterichtregulairen Blumen, und Beeren mit 5 Körnern, die in einem Busche beysammen wachsen. Es giebt deren verschiedene Sorten. Eine hiervon ist unter dem

Titel: Elsebeerbaum angeführt. Noch eine andere unter: Mespel, und die dritte, so auch zahme Ebereschen, Eyerschützen, Sorbus sativa, Sorbus domestica, genannt wird, ist der eigentliche Sperber- oder Spierlingsbaum. Er gleicht dem äusserlichen Ansehn nach dem Vogelbeerbaume, ist aber schon viel seltener wild anzutreffen. Die Landleute pflanzen ihn seiner Früchte wegen theils in Weinbergen, theils in Baum- und Grasgärten. Er unterscheidet sich von den andern Arten durch etwas breitere, am Rande flächer eingekerbte, auf der untern Seite mehr wollige Blätter, die auch, wenn man sie zerreibt, keinen so widrigen Geruch, als die vom Vogelbeerbaume, von sich geben. Sein Holz, das meistens eine schöne weiße Farbe mit einem röthlichen Kerne hat, ist von vorzüglicher Güte und Härte, und kann zu verschiedenen Arbeiten genutzt werden. Die Früchte, welcher einer kleinen Muskatellerbirne gleichen, haben anfangs einen herben und zusammenziehenden Geschmack, werden aber, nachdem sie einige Zeit auf dem Strohe gelegen haben, wie die Mespeln weich und eßbar. Man verfertiget hier und dort einen Cyder und starken Brandwein daraus. In der Medicin werden die jungen Sprößlinge in Bauch- und andern Flüssen, bey Bluten, Erbrechen, der rothen Ruhr und dergleichen gebraucht.

Sperma ceti, s. Wallrat.

Sperma ranarum, s. Frösche.

Sperniola, s. eben diesen Artikel.

Sphondylium, s. Bärenklau.

Spiauter, s. Zink.

Spick, Spicanard, s. Lavendel.

Spiegel, Speculum, franz. Glace, wenn das Glas unzugerichtet, oder Miroir, wenn es völlig in Stand gesetzt ist, ist eine ebene und sehr glatte Oberfläche, welche die Gegenstände empfängt, und wieder darstellet. Man macht dergleichen von verschiedener Materie und Form. Die gewöhnlichsten sind von Glase, und werden zum Bespiegeln, zu Auszierung der Zimmer, Säle und Gebäude &c. angewandt. Optische und mathematische Spiegel, unter welchen es glatte, hohlgeschliffene, erhabengeschliffene, kegelförmige, cylinderförmige, sphärische oder kugelrunde und andere giebt, gehören nicht eigentlich zum Handel, ob sie gleich auch manchmal von den Kunsthandlungen geführt werden. Die gewöhnlichsten Glasspiegel werden entweder, wie es heutzutage am meisten zu geschehen pflegt,

pflegt, gegossen, oder auch nach alter Weise, geblasen. Das Hauptmaterial in den Spiegelfabriken geben die weißen Kieselsteine, wozu noch Salze, als Soda, Pottasche oder Weinsteinsalz u. dergl. genommen wird. Je mehr aber diese letztern vorher gereiniget werden, je besser taugen sie zu der Masse. Ist diese Reinigung nicht gehörig geschehen, so wirft das Glas im Schmelzen kleine Blasen, welche hernach den größten Fehler an der Spiegelwaare ausmachen. Da man indessen, selbst bey aller möglichen Vorsicht, niemals vor diesem Fehler bey frischen Salze gesichert ist, so machen die besten Fabrikanten eine sogenannte Fritta, welche aus einem fast unfühlbaren Kieselpulver, mit den Salzen vermischt, bestehet. Diese Fritta bewahrt man sorgfältig vor Staube, und hält sie an einem beständig warmen Orte. Man läßt auch ein paar Monate vergehen, ehe man sie gebraucht, so hat man wegen der Blasen wenig oder nichts zu befürchten. Man setzt auch gemeiniglich noch Salpeter, Alaun, Borax und Arsenik hinzu, doch sind diese Salzarten eben nicht so nothwendig, als die alkalischen. Einige Fabriken geben auch dem Glase mit Kreide eine weiße, oder durch Kupferkalk eine grünliche Farbe. Ausser der Weiße, Klarheit und Reinigkeit, kommt es bey den Spiegeln auch noch wesentlich auf die genugsame Dicke des Glases, auf Größe, Politur und gute Folie an. Eine gewisse Dicke ist darum nothwendig, weil sie sich sonst weder gehörig poliren laßen, noch die Gegenstände vollkommen vorstellen. Die Dicke konnte man ehedem, als man das Glas nur blasen konnte, unmöglich den Spiegeln von einer gewissen Größe verschaffen. Nachher aber, als man in Frankreich die Kunst erfunden, die Spiegel auf metallene Tafeln zu gießen, fand die Dicke keine Schwierigkeit mehr, sondern man konnte nun von 100 Zoll Höhe, auch wohl noch darüber, gießen. Indessen ist es wahr, daß Spiegel von solcher Größe gar geschickte Handgriffe verlangen, in welchen die Franzosen vor uns Deutschen, noch mehr aber vor den Engländern, bis auf den heutigen Tag den Vorzug behaupten.

Die fertigen Spiegelgläser werden hernach auf beyden Oberflächen, besonders auf der auswendigen, mit feinem Sande, oder mit Schmergel und Wasser, geschliffen. Wenn sie geschliffen, und allenthalben gleich geschnitten sind, dann kommen

men sie in die Politurarbeit. Sind sie auch da fertig, so braucht man sie nun entweder zu Fensterscheiben in Palästen und herrschaftlichen Gebäuden, an Staatskutschen u. dergl., oder man macht eigentliche Spiegel daraus. Dies geschiehet, wenn man der hintern Seite der Glastafeln eine völlige Undurchsichtigkeit verschaft, welche die Lichtstrahlen zurückwirft, und das dem Spiegel vorgehaltene Bild nachmahlt. Die Undurchsichtigkeit zu bewirken, ist das Quecksilber vorzüglich geschickt. Zwar würde jedes Amalgama von Quecksilber und Metall die erforderliche Eigenschaft haben: um aber die Farbe des Spiegels nicht zu verderben, wird ein weißes Metall verlangt, und als ein solches ist das Zinn vorzüglich geschickt dazu. Man braucht insgemein zu dieser Absicht feine Bleche oder Blätter, die entweder von malackschem oder englischem feinen Zinn geschlagen worden, und, noch unverarbeitet staniol, wenn man sie aber zu den Spiegeln braucht, Spiegelfolie genannt werden. Die Engländer besitzen die Kunst, daß sie auf ihren Streckwerken auch gemeines Zinn dazu brauchbar machen. Diese Folie schneidet man nach der Größe des Spiegels zu, breitet es auf einen recht glatten Tisch aus, und übergießt oder bedeckt die ganze Zinnfolie mit reinem Quecksilber. Hierauf erfolgt nun die Verquickung: alle leeren Räume des Zinnes werden ausgefüllt, und die Amalgamirung nimmt eine Silberfarbe an. Man läßt das Glas so, nachdem es mit Gewichten beschwert worden, 24 Stunden lang ruhen, nach welcher Zeit Zinn und Glas aufs genaueste aneinander geküttet sind. Gemeiniglich verkaufen die Spiegelfabriken ihre Spiegel ohne Rähmen, und überlassen es den Käufern, sich diese nach ihrem Geschmack, oder nach dem Sinn der Mode verfertigen zu lassen; so wie es auch wieder besondere Spiegelhändler giebt, welche die Spiegel in vollkommenen Stand setzen. Doch giebt es auch Fabriken, die zugleich Rähmen aus Spiegelglase, welche mit Blumen, Laubwerk und allerley Figuren geschnitten und geschliffen sind, verfertigen und liefern. Unter die besten Spiegelfabriken in Deutschland rechnet man die zu Fahrafeld, unweit Baaden in Oesterreich. Hier werden sehr schöne, sowohl gegossene, als auch geblasene Spiegel verfertiget und weit und breit verschickt. Man zieht die hiesige Waare, ihrer Güte

wegen der venezianischen noch vor. Es werden in dieser Fabrik Spiegel von 8 bis 100, auch wohl 120 Zoll in der Höhe, und 60 Zoll in der Breite gemacht. Ein Spiegel, welcher an Höhe und Breite zusammen 100 Zoll beträgt, kostet 276 Fl. 48 Kr. Kaisergeld. Einer von 157 Zoll 1043 Gulden, und so bey den übrigen nach Verhältniß. Die unbelegten Gläser werden etwa 5 Procent wohlfeiler verkauft. Die Fabrik hat ihre Hauptniederlage zu Wien. Den Kaufleuten, welche von den Spiegeln aus diesem Institute in fremde Länder ausführen, kommen noch besondere Vortheile, besonders auf die Sorten, welche das Maas von 70 Zoll übersteigen. Das neueste Tarif dieser Fabrik ist vom J. 1786.

Die Spiegelfabriken zu Berlin und Neustadt an der Dosse im Brandenburgischen liefern in Menge recht gute Spiegel in der Höhe von 8 bis 90 Zoll.

Auch das Mainzische, Würtembergische und Sachsen haben gute Anstalten dieser Art. Die Spiegelfabrik zu Friedrichsthal bey Senftenberg im Meißnischen, ist wegen der Güte ihrer Waaren sehr im Rufe. Man macht auch hier Hauptspiegel von der ersten Größe, die bis auf 100 Zoll halten.

Kölln am Rhein hat verschiedene beträchtliche Spiegelfabriken, z. E. die der Hrrn. German, Stolwerk ꝛc.

Jn dem Dorf Köppelsdorf, unweit Koburg, ist auch eine ansehnliche Spiegelfabrik, welche dem Geheimenrathe von Donop gehöret, und in der umliegenden Gegend viel von ihrer Waare absetzt.

Die zu Sonnenberg, bey Koburg, liefert verschiedene Gattungen kleiner Spiegel und Gläser, als z. E. Feldstellspiegel, Feldspiegel mit Goldpappier, und hölzerne Schubspiegel, von Nr. 1/3, Nr. 000, Nr. 00, Nr. 0, Nr. 1, 2, 3, 4 und 5, von 25 bis auf 110 Kreutzer das Dutzend.

Ferner gemahlte Magazinspiegel, dergl. lederne, dergl. pappene mit Gallonen und Schubladen, dergl. ohne Schubladen, dergl. mit Carnies sowohl mit, als auch ohne Schubladen.

Blecherne Aufstellspiegel.

Schwarzgeflamte Rahmspiegel.

Braune auch schwarze Carnies, oder Kuchenspiegel.

Toilettspiegel, neue pariser Facon, mit gravirter Fontange, und dergl. mit Spiegelfontange.

Dergl. ausgeschweifte mit braunfournirten Rähmen.

Dergl. braunfournirte, rundstäbigte Rähmen, viereckigt.

Dergl. rundstäbigte mit Fontangen.

Dergl. abgekröpfte mit Fontangen.

Dergl. halbstäbigte Rähme, gelbe Leisten und Fontangen.

Dergl. gleichstäbigte Carniesrähmen mit Fontangen.

Buntgemahlte Rähmen mit gelben Leisten.

Mit Glasrähmen und Fontangen.

Mit Emaille-Rähmen, Schnitzwerk und vergoldet.

Mit nußbaumenen Rähmen und vergoldeten Leisten und Muscheln.

Mit dergl. Goldaufsätzen, Untergehängen, Leisten und Kränzen.

Dergl. mit Bildhauerrähmen à la moderne, oder auch à l'antique, vergoldet à couleurs.

Alle diese Sorten unterscheidet man in Nr. 1/1, 3/4, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 1/5, 1/6 und 1/8. Diese letztere ist die geringste und wohlfeilste.

Unweit Erlangen, vor dem bayreutschen Thore der Altstadt, befindet sich ebenfalls eine gute Spiegelfabrik, wo aus böhmischem Spiegelglase besonders kleine und mittle Sorten Spiegel polirt, belegt, geschnitten, und mit hölzernen oder gläsernen Rähmen eingefaßt werden. Diese sind auswärts vorzüglich unter dem Namen der nürnberger Spiegel bekannt.

Nürnberg liefert eine erstaunliche Menge allerhand kleiner Spiegel, sogenannte Taschen-, Toilett- und dergl. Sorten Spiegel nach allen Gegenden der Welt. Indessen sind die Spiegelmacher da noch heutzutage ein gesperrtes Handwerk, und man gebraucht noch immer die Methode, in die weiche Glasblase Kolophonium, Bley, und Spiesglas zu gießen, statt daß man anderswo die Folie von Staniol und Quecksilber anwendet.

Die Spiegelhütte bey Niennover, im Hannöverschen, welche den Hrrn. Joh. Bernh. Eckardt und Sohn in Münden gehört, liefert belegte und unbelegte Spiegelgläser von 9 Zoll brabantisches Maaß Höhe, und 7 Zoll Breite, mit Facetten, welche belegt 8 Gr. kosten, bis auf 65 Zoll hoch, und 24 Zoll breit, die auf 232 Rthl. in Louisd'or zu 5 Rthl. zu stehen kommen.

Wenn aus dieser Fabrik Gläser ohne Facetten verlangt werden, so giebt man auf solche Sorten, welche bis auf 20 Zoll hoch, 4 Procent, und auf die bis 40 Zoll hohen, 6 Procent Rabatt.

Die Fabrik zu Cassel verfer-

fertiget Spiegel von 7 Zoll bis auf 40 Zoll Höhe und 29 Zoll Breite nach brabanter Maaß, und zwar in vergoldeten Bildhauerrähmen, vergoldeten Maserrähmen, gläsernen Rähmen, und gebeizten Rähmen.

Auch die Spiegelfabrik zu Fürth ist eine der lebhaftesten in Deutschland. Ihre Waaren kommen in ausserordentlicher Menge unter dem Namen der nürnbergischen zum Handel, obgleich in Nürnberg wenig oder nichts davon verfertiget wird. Die Sorten der Spiegel, welche zu Fürth gemacht werden, sind sehr mannichfaltig, daher wir nur die gangbarsten berühren können. Darunter gehören: die papiernen Feld- und Schieberspiegel; rothe Borden- und Kalenderspiegel, mit und ohne hölzerne Leisten; Spiegel in Gestalt eines Buches; Schubladenspiegel, mit und ohne Karnies, oder hölzernen gemahlten Leisten; Pflaumbaumene Spiegel von allerley Art, viereckigt mit Auffätzen und nach Art geschweifter Toiletten; sogenannte türkische oder gemahlte, wie auch emaillirte und glassirte Spiegel; Spiegel mit gemahlten Glasrähmen, gelb und weiß in Leisten.

Alle diese Sorten werden Dutzendweise verkauft, halten aber aufs höchste nur 9 Zoll brabanter oder sogenanntes Judenmaaß. Dieses neunzöllige Glas wird wiederum eingetheilt in 1/9, 1/8, 1/6, 1/5, 1/4, 1/3, 1/2, 2/3 und 3/4 Glas, und so wird die Waare auch bestellt und verschrieben.

Nachstehende Sorten aber werden Paarweise verlassen, und sind ebenfalls nach brabantischem Maaß:

Spiegel mit Krystall- oder Glaszierraten, matt und hohlgeschliffen, belegt als Spiegelglas, wie auch in allen Farben mit ächten silbernen und goldenen Blumen. Wie auch eben dergleichen Wandleuchter.

Matt und auch erhaben geschliffene Spiegel; ferner vergoldete à 4 couleurs, im modernen sowohl, als auch im antiken Geschmack, en Medaillon geschnitten, u.s.w.

Aehnliche Spiegel mit Gold.

Dergleichen Spiegel von Nußbaumholz, wie auch schwarz gebeizt, mit goldenen Zierraten, in verschiedenem Geschmack.

Eine Kiste belegter Spiegelgläser mit Facetten enthält 60 Stück. Die kleinsten Gläser sind 9 Zoll hoch, und 7 Zoll breit; von diesen kostet die feine Sorte 12 Rthlr. 5 1/3 Gr., und die ordinaire 11 Rthlr. 2 2/3 Gr. in Louisd'or zu 5 Rthlr.

Die einzelnen Gläser seiner Sorte fangen mit 10 Zoll Höhe und 8 Zoll Breite an, im Preis zu 12 Gr. in Louisd'or, und steigen bis auf 36 Zoll Höhe und 20 Zoll Breite, im Preis zu 22 Rtlr.

Die bisher genannten Spiegel sind alle von nürnbergischem Glase, versteht sich nach brabantischem Maaß, belegt, und mit Facetten. Was über 36 Zoll steigt, ist französisches Glas, und wird nach rheinischem Maaße bestimmt, welches etwas kleiner als das brabantische, indem 6 brabanter Zoll 7 rheinische oder französische austragen.

Ein Spiegelglas 37 Zoll hoch und 15 breit, kostet 15 Rthlr. 4 Gr.; einer von 80 Zoll hoch und 35 breit, 216 Rthlr. und 18 Gr.

In Frankreich zählt man unter die vorzüglichsten Spiegelfabriken die, welche hier folgen:

Die von St. Gobain, ein Dorf in Soissonnois, zwey Meilen von de la Fere, ist eine der ansehnlichsten in ganz Europa, und bestehet schon seit beynahe 100 Jahren. Man hat hier die Gläser bis zum Jahr 1762 geblasen; nachher aber hat man die Methode verändert, und gießt nun die Tafeln alle.

Die Fabrik liefert Spiegelgläser von solcher Größe, Schönheit, Reinigkeit und Sauberkeit, und von so dauerhaftem Glase, als keine unter ihren Schwestern. Man macht hier Spiegel von 122 Zoll Höhe und 75 Zoll Breite. Auch die Spiegelgläser, die zu Tourlaville geblasen werden, bringt man hierher, wo sie polirt und zugerichtet werden.

Die Menge der Spiegelgläser, welche diese Fabrik zum Handel liefert, ist ausserordentlich groß; sie werden in alle Gegenden des Reichs und der Fremde ausgeführt. Man unterscheidet solche in Gläser von regelmäßigem Maaße, und in Nummerosorten. Unter jenen begreift man die, welche 14 Zoll hoch, 12 Zoll breit, und darüber sind. Unter diesen aber die, welche unter 14 Zoll Höhe und 12 Zoll Breite haben.

Die Direktion des pariser Etablissements führt M. Densurois.

Die Spiegelfabrik zu Rouelle in Bourgogne arbeitet auf eben den Fuß, wie die vorhergehende. Sie stellt die Preise nach dem durch das Conseil festgesetzten Tarif, giebt aber den Kaufleuten 10 Procent Nachlaß, und dabey auch noch den sogenannten Pouce marchand, oder einen Zoll, an der Höhe, und einen an der Breite nach. Die Generalniederlage ist zu Dijon, und man

man addressirt sich an Mr. Thery.

Das Spiegelglas in diesen Fabriken wird nach Zoll und Linien gehandelt. Die Linien zählt man aber nur beym Nummernglase. Der Nummern-Spiegel giebts achterley, nämlich:

Nro. 8.	hat	6 Zoll	6 Linien	Höhe,	4 Zoll	und	9 Linien	Breite.		
— 10	—	7 —	3	—	—	5 —	—	—	—	
— 12	—	7 —	10	—	—	5 —		10	—	—
— 17	—	8 —	7	—	—	6 —		8	—	—
— 20	—	9 —	5	—	—	7 —		4	—	—
— 30	—	10 —	4	—	—	8 —		7	—	—
— 40	—	11 —	6	—	—	9 —		6	—	—
— 50	—	12 —	6	—	—	10 —		6	—	—

Von da an fangen die regulairen Gläser an.

Zu Cherbourg in Normandie ist eine berühmte Spiegelfabrik, die ihre Gläser theils roh, theils auch schon geschliffen und zugerichtet, in allen Gegenden des Reichs, in der Hauptstadt und auch auswärts absetzt.

Die Spiegelfabriken zu Murano im Venezianischen versahen ehedem ganz Europa mit ihren Waaren, jetzt aber ist ihr Vertrieb auf Italien und die Levante eingeschränkt.

Beym Einkauf der Spiegel siehet man vorzüglich auf die Reinigkeit und Untadelhaftigkeit des Glases, welches vollkommen weiß von Farbe, nicht blau, gelb oder dunkel seyn, und die Gegenstände natürlich und nicht verändert darstellen muß.

Spiegelball, s. Potasche.

Spiegelharz, pix liquida, besteht aus weissem Harz, Terpentin und Terpentinöl. Dieser Artikel muß schön weißgelb von Farbe, dabey fett, aber nicht zu flüssig seyn. Man braucht ihn zu Feuerwerken, und auch zu Zugpflastern; aber er ist im letztern Fall etwas beschwerlich zu gebrauchen, denn dieß Harz geht mit Mühe von der Haut ab, und kann nur mit warmem Oele weggebracht werden.

Spiegelruß, heißt man den Ruß vom Eichenholze. Man ziehet hieraus einen Spiritus, der in der Medicin als ein harntreibendes Mittel angewandt wird.

Spiegelstein, s. Frauenglas.

Spielkarten: wir haben dieses Artikels bereits unter dem Titel: Karten, erwehnt, holen hier aber noch nach, daß Hr. Balthasar Gottlieb Beck zu Leipzig ein Lager im Großen von allerley Spielkarten, münchner, pariser, brüßler und holländischen Fabriken, hält.

Spießglas, Antimonium, ein hartes, schweres und brüchiges Mineral, das schwarzgrau von Farbe wie Bley anzusehen, dabey glänzende Striemen und Streifen hat. Man unterscheidet solches in rohe und geschmolzene Sorte. Aber auch die sogenannte rohe Art ist schon durchs Feuer gegangen, und wird in Klumpen oder Hüten zum Handel gebracht. Aus den Minern wird das Antimonium auf Ort und Stelle ungefähr so zubereitet: Man nimmt 2 irdene Töpfe, gräbt den einen in die Erde ein, bedeckt diesen mit einem eisernen Bleche oder einer Stürze, welche wie ein Schaumlöffel durchlöchert ist, hernach stürzt man den andern, welcher mit zerstoßener Miner angefüllt worden, das unterste zuoberst darüber, umgiebt beyde Töpfe mit starkem Feuer, so rinnt das Spießglas tropfenweise in den untern Topf herab, und dieß so lange, bis nichts mehr als die Steine, welche nicht durch die Löcher hindurch können, oben zurückbleiben.

Das meiste Spießglas liefern uns Ungarn, Siebenbürgen, Polen, das Bayreuthische, und nebst Sicilien Frankreich. In Ungarn bricht dieser Artikel häufig in den Gruben des Krywans, bey Deutsch-Lyptsch, Kis-Lod, und an andern Orten mehr. Siebenbürgen ist eines von den Ländern, die damit am reichlichsten versehen sind. Auch bricht nirgends so schönes Antimonium, als eben hier. Am häufigsten kömmt solches zu Nagyag, Fazebaya, Offenbanya, Boiza, Mariamala, ꝛc. vor.

Frankreich gewinnt dieses Mineral in Poitou, Bretagne und Auvergne. Das aus Bretagne und Poitou wird am meisten geschätzt, denn man sagt, daß das aus Auvergne mehr Schwefel bey sich führe. Die Nadeln am Spießglase aus Poitou sind schöner, länger, breiter, weisser und glänzender, die an dem aus Bretagne zwar kleiner, aber ausserordentlich rein. Frankreichs beste und ergiebigste Gruben sind um Limoges und Brioude. Von hieraus werden nicht nur die meisten Gegenden des Reichs mit dieser Waare versehen, sondern man führt auch viel in die Fremde aus.

Polen schickt sein Spießglas über Danzig zum Handel.

Sicilien liefert Antimonium, das in der Güte dem ungarischen an die Seite gesetzt werden kann. Es werden jährlich gegen tausend Cantara gewonnen. Das meiste

meiste hiervon geht nach Venedig.

Spanien hat zu santa Cruz de Mudela in der Provinz Mancha eine ergiebige Mine von diesem Mineral; das hiesige wird seiner Reinheit wegen sehr gerühmt.

Das Antimonium wird nicht allein in den Hüttenwerken zum Reinigen der andern Erze, sondern auch zum Schriftgiessen, zur Medicin für Menschen, und noch stärker in gleicher Absicht für das Vieh gebraucht. Das rohe Antimonium wird zu den Holztränken, 2c. verschrieben. Doch ist allemal Behutsamkeit hierbey nothwendig. An Präparaten führen die Apotheken davon mancherley, als: eigentliches Spießglas, Vitrum Antimonii, so wieder calcinirt, und von seinem giftigen Schwefel befreyet worden ist. Das gemeine ist dunkelbraun, bald in dicken, bald in dünnen Stücken; aber man hat auch gelbes und von andern Farben. Es wird häufig aus Holland gezogen, und zu Arzney gebraucht, die Erbrechen erregen oder purgiren soll. In dieser Absicht weicht man es über Nacht in Wein ein. Die sogenannte Spießglasbutter, Antimonii butyrum, wird aus Antimonio und sublimirtem Quecksilber verfertiget. Man macht daraus durch kunstmäßiges Verfahren den Mercurium vitæ. Die Spießglasbutter wird äusserlich bey Geschwüren u. d. angewandt.

Der gemeine Spießglaskönig, Regulus Antimonii, wird aus Spießglase, Weinstein und Salpeter durchs Calciniren zubereitet. Er muß aus schönen glänzenden Stücken, wie Wißmuth, bestehen.

Eine andere Art, nämlich Regulus Antimonii martialis, wird durch einen Zusatz von Eisenspänen zum Spießglase und Salpeter verfertiget.

Antimonii Regulus medicinalis wird durch Zusammensetzung des Antimonii mit Küchensalz und Salpeter zubereitet.

Goldschwefel von Spießglase macht man, wenn die Schlacken vom Spießglaskönig im Wasser aufgesotten, und hernach mit Essig niedergeschlagen worden. Es wird dieser Antimonii Sulphur auratum als ein schweißtreibendes Mittel zu einem bis drey Gran schwer verordnet.

Das einfache Antimonium diaphoreticum wird aus dreyen Theilen Salpeters und einem Theil gegossenen Spießglases verfertiget. Man hält dieses für ein gutes Mittel bey Unreinigkeiten des Geblüts, giftigen Krankheiten, Verstopfung

der Eingeweide, und dergleichen.

Wenn zu diesem noch ein gleicher Theil Eisenfeilspäne hinzugethan worden, entsteht daraus das Antimonium diaphoreticum martiale, eine Art Spießglaskalks, welche auch in den Apotheken unter dem Namen pulvis anticachecticus Ludovici bekannt ist. Es dient als ein anhaltendes und den Magen stärkendes Mittel.

Antimonium diaphoreticum solare, ist ebenfalls ein Spießglaskalk, zu dessen Bereitung man einen mit Gold versetzten Regulum genommen hat. Seine medicinischen Kräfte kommen mit denen des einfachen Antimonii diaphoretici überein.

Antimonium diaphoreticum tartarisatum, wird aus Antimonio diaphoreticodurch einen Zusatz von Vitriolöl verfertiget, und treibt den Schweiß und Harn.

Spießglaszinnober macht man durch gehörige Handgriffe aus Antimonio und Queckfilbersublimat.

Spießglaskreide, Antimonii cerussa, ist das mit dem Spießglaskönige bereitete Antimonium diaphoreticum.

Spießglasleber, hepar Antimonii, ein leberfarbenes Pulver, welches durch Zusammensetzung des Spießglases und Salpeters entstehet. Es purgirt.

Das rohe Antimonium wird in Holland bey 100 Pfund netto Thara, das zubereitete aber Pfundweise gehandelt.

Zu Hamburg bey 100 Pf. contant in Kurant.

Spilloni, im Handel mit Italien die kleinen messingenen und andern Heftlein, welche in großer Menge aus Deutschland, besonders von Nürnberg, jenem Lande zugeführt werden.

Spina acida, s. Berberis.

Spina cervina, sive Spina infectoria alba, s. Kreuzbeer.

Spina Christi, s. Stechdorn.

Spinachia, s. Spinat.

Spinat, spanischer Kohl, Spinachia, Lapathum hortense, ein bekanntes Kohlgärtengewächse, welches seinen Verbrauch in der Küche findet. Man hat ausser der gemeinen Art auch den sogenannten cretischen Spinat mit stachlichtem Saamen. Die Materialisten handeln mit diesem Saamen.

Spindelbaum, Spillbaum, Pfaffenholz, Pfaffenkappe, Pfaffenhut, Zweckholz, Evonymus, Carpinus, ein Strauch, der hier und dort in Auen, Vorhölzern, und unter anderm Feldgesträuche, sowohl in hohen, als auch in niedrigen Gegenden, angetroffen wird. Er hat eyförmig zugespitzte, auf

beyden

beyden Seiten glatte, dunkelgrüne Blätter. Seine Blüte kömmt zu Anfang des Maymonats hervor. Sie hinterläßt schön rothe, glänzende, meistens viereckigte Fruchtkapseln, welche im September die gehörige Reife erlangen. Der Spindelbaum hat ein bleichgelbes, zähes und hartes Holz, das dem Buchsbaume gleicht. Das, welches man von erwachsenen und geraden Stämmen erhält, wird zu den schönsten Spindeln, Klavieren, Orgel-Pfeifen, Faß-Hähnen, verschiedenen Instrumenten, feiner Drechslerarbeit, zu Schusterzwecken u. dergl. angewandt. Nach Hrn. Duhamel giebt es, wenn es in eiserne, eigens dazu bereitete Röhren getrieben und verbrannt worden, vortrefliche Reißkolen für die Maler und Zeichener ab.

Mit den Früchten, wenn solche wohl getrocknet, und hernach zerrieben und aufgestreuet worden, tödtet man das Ungeziefer auf den Köpfen der Kinder. Endlich mit der verschiedentlich zubereiteten Saamen-Hülle kann man roth, gelb und grün färben.

Spinedda, s. Soude.

Spinettdrath, eine Gattung Meßing- oder Eisendraths, welche zu Manicordien-, Spinett-, Klaviersaiten u. dergl. angewandt wird.

Spira, s. Roussillonwein.

Spiritus, ohne weitern Zusatz, heißt bey der Handlung der ein oder mehrere Male rektificirte Brandwein. Man ziehet ihn aus Frankreich und Holland, und macht ihn auch bey uns in nicht geringer Menge. Spiritus sulphuris, oder Schwefelgeist, wird in der Medicin gebraucht, und aus Holland und England gezogen. Spiritus salis, oder Salzgeist, aus England. Dieser hier muß eine schöne gelbe Farbe haben. Vitriolgeist kommt insonderheit aus England, und wird in Färbereyen und Apotheken, wie auch auf den Bleichen verbraucht. In Sachsen liefern den Schwefel- und Vitriolgeist die Laboratorien zu Buckau, Eibenstock, Schneeberg, Ingel und Jöhstadt. Die Waare wird bey Pfund gehandelt.

Spitzen oder Kanten, franz. Dentelles, wenn solche geklöppelt, oder Points, wenn sie mit der Nadel verfertiget sind, ein sehr zartes Gewebe, das von verschiedener Materie, nach allerhand Mustern, Breite und Länge, gemacht wird. Wir wollen die Hauptsorten, welche für den allgemeinen Handel von Bedeutung sind, anzeigen. Also zuerst die mit der Nadel verfertigten, oder sogenannten

ten Points. Hierunter sind vorzüglich die brüßler im Rufe. Diese verdienen unter allen Spitzen, die man in Europa verfertiget, in Ansehung ihrer Feine, innerer Güte und Dauerhaftigkeit, so wie in Absicht auf den Geschmack und das schöne Aeußere, die erste Stelle. Man unterscheidet solche nach dem Grunde, worauf die verschiedenen Muster angebracht werden, durch unterschiedliche Benennungen, nemlich: Points de Bruxelles à fond raiseau, fond bride, fond mosaïque, fond clair, fond lâche, fond serré u. s. w. Man macht ihrer, von der Breite eines Queerfingers anzufangen, bis zu einer Hand breit. Die Stücke halten in der Länge verschieden, doch meistens 10, 18 oder 24 brabanter Ellen. Brüssel hat 12 bis 15 Spitzenfabrikanten, oder vielmehr Eigenthümer von Spitzenfabriken. Ueberhaupt soll diese Manufaktur in und um die Stadt herum an 10,000 Personen beschäftigen. Die Stadt besitzt diesen Industriezweig nun schon seit ein paar hundert Jahren, und treibt ihn im höchsten Grade der Vollkommenheit fort. Die hiesigen Spitzen und Kanten werden in allen Gegenden von Europa, ja so gar in Ost- und Westindien abgesetzt. Der Flachs zu dem feinen Zwirne, woraus man diese zarten Gewebe macht, wird um Kurtrik in Flandern, und Ruremonde in Geldern gezeugt. Er wird hernach zu Braine-le-Comte im Hennegau, welches 5 Meilen von Brüssel liegt, und in den Flecken und Dörfern, die da herum sich befinden, gesponnen. Hierauf kommt das Gespinnst entweder nach Gent in Flandern, oder nach Harlem und Bloomenthal in Holland, auf die Bleiche. Von der Bleiche schickt man es nach Mecheln und andern Orten, wo es gezwirnt wird. Von hier wird es nochmals auf die Bleiche gebracht, und kommt hernach wieder nach Brüssel zurück, um da zu Kanten verarbeitet zu werden.

Nach den brüßler Kanten folgen in der Güte zunächst die mechelner, points de Malines; die besten, feinsten und theuersten werden hier Speldersfanten genannt. Man macht diese aus dem allerfeinsten Zwirne, von welchem das Pfund oft für 150 Gulden verkauft wird.

Die Oerter in den Niederlanden, wo sonst noch vorzüglich in Spitzen gearbeitet wird, sind Binsch, Beaumont und Chimay in Hennegau, und Marche-en-Famene im Luxemburgischen. Die von Chimay sind unter

unter dem sonderbaren Namen figures de Chimay im Handel bekannt. Man rühmt sowohl ihre Schönheit, als auch ihre Solidität.

Unter den französischen points sind die von Alencon, Argentan, Paris und Valenciennes die vorzüglichsten. Alencon liefert besonders Manschetten, Besetzungen und Garnituren auf Kleider, in alle Gegenden von Europa, vornemlich nach Paris, England, den deutschen Höfen, nach Italien, Rußland u. s. w. Das geringste Paar Manschetten von diesen points kostet 100 Livres, die feinen 500, 600, auch wohl mehr hundert Livres. Kleiderbesetzungen können auf 10,000 und mehr Livres zu stehen kommen.

Die Points von Argentan sind beym Handel unter dem Namen der points de France bekannt. Man sehe unter diesem Titel das Mehrere deswegen.

Die Kanten von Valenciennes sind nach denen von Brüssel und Mecheln die feinsten und schönsten auf der Welt, und übertreffen jene noch an der Dauerhaftigkeit. Die Manufaktur beschäftiget da mehr als ein paar tausend Menschen. Die Gattungen dieser Spitzen sind sehr verschieden. Man hat Kantengarnituren für Damen, Garnitures completes pour Dames; diese enthalten alles, was zum Kopfputz erfordert wird, und ausserdem noch die nöthigen Kanten zum Halsstreif, tour de gorge, zu den dreyfachen Engageanten und zur Besetzung um den Aermel. Diese gelten 800 bis 1200 Livres im Preis. Dergleichen Garnituren, wo die Kanten etwas schmäler oder breiter ausfallen, nebst Halsstreif, Spitzenstreif, Haubenteller von Entoilage und dreyfachen Engageanten; diese kosten 900 bis 1600 Livres.

Coeffuren oder Kopfzeuge, welche mit allem Zugehör versehen sind, das heißt, wo die Kanten, die doppelten Flügel und der Streif sich dabey befinden, 220 bis 550 Livres.

Sehr feine Kanten in Stücken, welche 3 Zoll und 4 Linien breit sind, von diesen kostet die französische Elle 100 bis 140 Livres.

Dergleichen, welche etwa halb so breit ausfallen, und die man auch hauteur-jabot, oder batarde heißt, kosten 40 bis 100 Livres.

Geringere Sorten, welche hier an diesem Orte petits pieds, oder auch Tiers-basse-hauteur benannt werden, von diesen gilt die Elle nur 12 bis 20 Livres.

Man merke, daß zu einem Paar dreyfacher Damenman-

manschetten 5 und 1 Viertel Elle Kanten, und zum Halsstreif 5 Viertel, beydes französisches Maaß, erfordert werden.

Mannsmanschetten von sehr breiten und feinen Spizzen von Valenciennes, kostet das Paar, welches aus 5 Viertel Stab breiten, und eben so viel schmälern bestehet, 150 bis 300 Livres.

Schmälere von eben dieser Gattung, 120 bis 250 Livres.

Geringere Sorten kosten nach Beschaffenheit 80 bis 120 Livres.

Das Ellenmaaß zu Valenciennes ist kürzer, als das gewöhnliche französische, indem 8 hiesige Ellen nur 5 pariser Stab geben.

Ausser den vorstehenden Orten liefern auch noch verschiedene Gegenden in Lothringen, Bourgogne und Limousin, wie auch Aurillac und Sedan viele und schöne Points.

Points de Tulle sind Raiseauspitzen von flandrischem Zwirne, die ihrer Schönheit wegen weit und breit gesucht werden.

In Italien sind die genueser und venezianischen Kanten seit langen Jahren berühmt. Sie finden aber heutzutage, ausser Italien und der Levante, nicht sonderlichen Vertrieb.

Unter den geklöppelten Spitzen sind die englischen, brabanter, tonderschen, französischen, schweitzer, sächsischen, lothringer und einige andere im Rufe.

Von den brabanter Spizzen liefern Antwerpen, Bergen und Marche-en-Famene die meisten zum Handel. Man macht ihrer von allerley Breite, und 12 bis 28 brabantischer Ellen Länge. Es giebt davon auch vollständige Garnituren auf Kleider, Coëffuren u. s. w. Man hat welche mit und auch ohne groben Faden, gebogte und ungebogte, mit Netzgrunde, mit klarem oder Ringelgrunde, mit kleinem oder großem Blumenwerke u. s. w. Bergen oder Mons in den österreichischen Niederlanden liefert insonderheit Spitzen oder Kanten auf Art der von Valenciennes, die den ächten dieser Gattung an die Seite gesetzt werden können. So auch Meenen in Flandern. Die hiesigen Spitzen unterscheiden sich sehr zu ihrem Vortheile durch ihre blendende Weiße, die Festigkeit der Arbeit, und daß sie, wenn sie ins Wasser kommen, gar nichts von ihrer Zartheit verlieren.

Die Oerter und Gegenden in Frankreich, welche die besten Dentelles liefern, sind unter andern Charleville, die Provinz Bourgogne, wie auch die Städte Dieppe,

Ha-

Havre de Grace, Honfleur, Harfleur, Pont-l'Eveque, Gisors, Fecamp, Caen und mehrere in Normandie, Arras und Bapaume in Artois, Louvre in Parisis, Puy in Velay, St. Denis, Montmorency, Villiers-le-Bel, und noch verschiedene andere in Auvergne, Picardie und Limousin.

Die Gattung, welche zu Dieppe in großer Menge verfertiget wird, ist nicht nur in Frankreich selbst, sondern auch in Holland, Spanien und Deutschland im Rufe. Man macht hier Spitzen von der gemeinsten bis zur feinsten Sorte, den Stab von 10 Sous anzufangen, bis auf 20 Livres im Preis. So auch volle Flügel, Barbes, von 30 bis auf 120 Livres.

Eu, in der obern Normandie schickt viele feine Spitzen zum Handel, die denen von Valenciennes nahe kommen, und ihrer Dauerhaftigkeit wegen im Rufe sind. Man ziehet von da besonders Coëffuren, Manns-Manschetten u. dergl.

Die von Havre de Grace sind von derselben Art, wie die zu Dieppe. Die meisten werden in der Anstalt, die man Ecole de la Miséricorde nennt, verfertiget. Man hat ihrer von 5 Sous bis auf 30 Livres im Preis.

Honfleur liefert ähnliche Sorten, von 20 Sous bis auf 12 Livres den Stab.

Die Fabriken zu Puy in Velay und in der Nachbarschaft sind so ansehnlich, als man sich nur denken kann. Sie beschäftigen über 70,000 Personen. Man macht hier insonderheit zwirnene und seidene Spitzen auf flandrische Art. Es wird hiervon eine ausserordentliche Menge nach Deutschland, Spanien, Portugal, Italien, ja selbst nach England ausgeführt. Ein ansehnlicher Theil von den Zwirnspitzen geht nach Cadix und Carthagena, und von da nach Peru und Neuspanien.

Die von Saint Michel in Lothringen sind glatt von Facon und nur ordinairer Art. Die Stücke halten 6 Stab, und gelten von 12 Sous bis auf 7 bis 8 Livres. Es wird viel von dieser Waare nach England, Holland, Spanien und Amerika verschickt.

Ryssel in Flandern hat Fabriken von Spitzen auf brabanter Art, die 3 bis 4000 Menschen Arbeit geben. Das meiste davon geht über Calais und Duinkirchen nach den Kolonien, der Levante, nach Spanien, Portugal, Italien, Holland u. s. w. Man macht hier Zwirn zu den mit der Nadel zu verfertigenden Spitzen, von welchem das Pfund

auf

auf 1800 Livres zu stehen kommt.

Loudun in Poitou schickt zum Handel viele Dentelles, Mignonettes, Dentelles à poignets de chemises, Dentelles à béguins u. dergl. Die Stücke von allen diesen halten 12 Stab in die Länge.

In Flandern macht man hier und dort weißzwirnene Kanten von besonderer Art, welche Dentelles sans fond genannt werden; diese haben nur Blumenwerk ohne Raiseau- oder andern Grund, wie die gewöhnlichen weissen Zwirnspitzen. Sie gehen fast alle nach dem spanischen Indien. Man rechnet den Werth der Spitzen, die im französischen Flandern gemacht werden, im Durchschnitt auf jährliche 1200 tausend Livres.

Die gewöhnliche Breite der französischen Zwirnspitzen fängt von 4 Linien an, und steigt stufenweise bis auf 4 Königszoll. In der Länge halten sie von 3 und 1/2 bis auf 8 Stab, manchmal auch darüber. Die, welche zu Toiletten, Chorhemden und Alben bestimmt sind, werden 1 Viertel Stab bis 2 Drittel breit gemacht, und die Stücke halten 4, 5 bis 6 Stab Länge.

Die feinen Sorten der französischen seidenen Spitzen macht man zu Fontenay, Puisieux, Morgas und Louvre in Parisis; die gemeinen und gröbern aber zu St. Denis, Montmorency, Cercelle, Ecouan, St. Brice, Villiers-le-Bel, Groslait, Gisors, Estrepagny, St. Pierre-en-Champs und Doumesnil.

Zu Louvre verfertiget man die breiten schwarzseidenen Spitzen, welche zu Frauenzimmerscherfen angewandt werden.

In der Schweitz hat besonders Locle eine wichtige Spitzenmanufaktur. Hier sind viele hundert Spitzenwirker.

In Deutschland sind Aachen, Annaberg im Erzgebürge, Dresden, Berlin, Altenberg und noch einige andere Oerter durch ihre Spitzen berühmt. Annaberg liefert eine große Menge Mittelspitzen, wie auch Garnituren, wo Falbala, Flügel oder Volants, und die dazu assortirenden Spitzen zu den Ermeln, dem Latze rc. beysammen sind. Zu Annaberg wird alle Wochen Spitzenmarkt gehalten, wo sowohl die Klöplerinnen, die für eigene Rechnung, und ohne einen Verleger zu haben, arbeiten, ihre Waare feilbieten, als auch viele kleine Spitzenhändler, um ihre Artikel alsbald gegen baar Geld abzusetzen.

Die schneeberger weißen Zwirnspitzen sind von so schö-

schöner und feiner Art, daß sie zum Theil der brabanter Waare wenig oder gar nichts nachgeben.

Dresden verfertiget feine Spitzen und Kanten, nach Art der von Alencon, Brüssel und Argentan, die theils geklöppelt, theils mit der Nadel genäht sind. Diejenigen, welche aus der Fabrik der Hrrn. Weygand und Köhler kommen, geben den besten ausländischen nur wenig nach.

Die sogenannten pommerschen Zwirnspitzen oder Bänder liefern vorzüglich Harlem in Holland und Barmen in Westphalen. Die Stücke sind entweder gebogt oder ungebogt, jene in Nummern von 3 bis 40, und diese von 1 bis 40 sortirt.

Von schwarzseidenen Trauerspitzen, allerhand Mignonetten, Sammet- und Cordelspitzen, Chenillespitzen, Schmelzspitzen u. dergl. liefern uns Harlem, Paris und Lepuy in Frankreich, Barmen und Elberfeld in Westphalen, Buchholz, Schneeberg und Eybenstock in Sachsen, in Böhmen die Bergreviere, besonders um Platten und Gottesgab viele geklöppelte Spitzenwaare.

Die silbernen und goldenen Spitzen erhalten wir aus den Gold- und Silberfabriken. Frankreich aber liefert die feinsten, leichtesten und schönsten in dieser Art.

Splint, s. Steinkohlen.

Spodium ex ebore, s. Elfenbein.

Spodium Græcorum, s. Nicht.

Spongia marina, s. Schwamm.

Spongia solis, s. Sonnenthau.

Spongioli, s. Morcheln.

Spreyen, eine Art ostindischer Bettdecken, die von der koromandelschen Küste zum Handel gebracht werden. Sie sind von Baumwolle im Ganzen, und mit lebendigen Blumen, auch großen Randformen geziert. Man bedient sich solcher in Holland und anderwärts zu den Paradebetten.

Springauf, s. Mayblumen.

Springgurken, Eselscucumern, Cucumis asininus sive sylvestris, ein Kraut, das besonders in Frankreich und Italien an wüsten Orten wächst, bey uns aber in Gärten gezogen wird. Es ist an Ranken, Blättern und Wurzeln von der gewöhnlichen Gurkenart gar sehr verschieden. Auch die Frucht ist rauh und viel kleiner. Diese, wenn sie reif geworden, und man sie nur anrührt, platzt von einander, und giebt einen länglichten, braunen und glatten Saamen von sich. Aus den reifen Früchten sammelt man den Saft, und braucht solchen unter dem Namen

Ela-

Elaterium in Arzney. Der Saft, welchen man aus den Blättern drückt, dient äusserlich wider Ohrenweh und Taubheit. Auch die Wurzel wird in medicinischer Absicht gebraucht.

Sprotten, eine Art Sardellen, die wir entweder aus England, oder auch von Kiel bekommen. Man bringt sie in kleinen Fäßchen, die einen Fuß hoch sind, zum Handel. Sie sind fett, und wenn sie noch frisch, von gutem Geschmack.

Spritzen, Syphones, Syringes, sind bekannte Werkzeuge, aus einer Röhre bestehend, durch welche, kraft eines Stempels, das dareingezogene Wasser, oder jede andere Feuchtigkeit, in die Ferne getrieben werden kann. Der Gebrauch ist nach ihrer Einrichtung verschieden. Es giebt kleine hölzerne, metallene, gläserne Handspritzen, welche die Apotheker, Wundärzte u. s. w. brauchen. Und man hat auch Feuerspritzen, welche zum Löschen, bey entstandenem Brande dienen. Wir brechen von diesem Artikel ab, da er fast gar nicht in das Fach des Waarenhändlers einschlägt.

Squamaria, s. Zahnkraut.

Squillæ, s. Meerzwiebeln.

Squinantum, s. Cameelheu.

Staads en entre deux mers, sind geringere Sorten unter den bourdeauxer Weinen, welche besonders nach Holland ausgeführt werden. Sie sind weiß von Farbe. Staads-Stomm heißt der Holländer eine bessere Sorte eben dieser Weine.

Staal, Stahl, Chalybs, ist eine Art Eisen, welche man mit dem brennbaren Wesen übersetzt, und ihr dadurch eine größere Härte mitgetheilt hat. Dies geschiehet aber entweder durchs Cementiren, oder durchs Schmelzen. Man kann zwar überall, wo Eisenminen befindlich sind, Stahl machen, doch hat manche Art Eisen ein bessers Geschick dazu, als eine andere, daher sie auch vorzüglichern Stahl hervorbringt. Auch kommt es bey dieser Bereitung viel auf den Heerd und die Richtung der Form an. Ein wohlgemachter Cementstahl, so wie ohngefähr der piemontesische zu seyn pflegt, hat vor andern Arten manchen Vorzug. Die englischen vortreflichen Feilen werden aus solchem cementirten Stahl verfertiget. Indessen ist diese Methode wenigstens bey uns in Deutschland nicht sonderlich im Gebrauch.

Den vollkommensten Stahl liefern jetzt England, Steyermark, Kärnten und Venedig. Die Gattung, welche unter dem Namen

des Prescianstahls bekannt ist, und um Turrach, Liezen, Eisenerz, Vordernberg und Gemündt in der Paal fabrizirt wird, hält man für eine der besten.

Der Stahl, welcher seiner Güte nach und im Handel die erste Stelle behauptet, ist der geschmolzene englische, den man seit 1750 bekannt gemacht hat, und wovon die eine Sorte mit dem Namen B. Hythmant, die andere mit Martial bezeichnet ist. Beyde Sorten zeigen sich als die härtesten, dichtesten und gleichartigsten Stahlarten. Sie scheinen in Gefäßen geschmolzen zu seyn, wie wohl die Schmelzungsweise noch bis jetzt anderwärts ein Geheimniß ist. Das Kennzeichen des geschmolzenen englischen Stahls bestehet darinne, daß, wenn man ihn kalt und ungehärtet zerbricht, sein Korn doch so schön, als bey andern Stahlarten nach der Härtung zu sehen ist. Ausserdem bemerkt man, daß er schön ausgeschmiedet worden ist, indem die Engländer bloß harte und polirte Hämmer und Amboße gebrauchen, wenn sie ihn zu Stangen von 3 und 1/2 Fuß Länge ausgestreckt. Man verführt diesen geschmolzenen ungehärteten Stahl in Fässern.

Der aufgeblähete englische Stahl von Newcastle ist cementirt, voller Blasen, in Stangen, 3 Zoll breit, gegen 6 Linien dick, und so spröde, als hartes Messing.

Der venezianische Stahl geht besonders nach den Küsten am mittelländischen Meere. Er wird entweder von Venedig selbst, oder auch über Genua ausgeführt, und hier nach Cantara von 150 Pfund ohne Thara gehandelt.

Der steyermärkis. kommt in 2 bis 3 Fuß langen Kisten zum Handel. Seine Stangen sind 7 bis 8 Linien breit, und 3 bis 4 Linien dick, nachläßig geschmiedet, und dergestalt gehärtet, daß sie von den Stößen des Wagens zerbrechen. Sein Korn ist am Rande weißlich, in der Mitte blau, violet oder purpurfärbig, und diese Farbe giebt Anlaß, daß man ihn im Handel Rosenstahl nennet. Allein diese Rose ist wirklich ein Fehler, und nichts weniger, als eine empfehlende Eigenschaft, obschon sie in Kärnten und Krain nachgemacht wird. Der Ausschuß, oder die zu weiche Sorte, heißt man einfachen Markestahl.

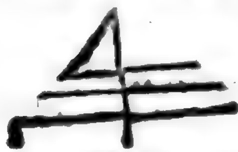
Die Handlung bekommt den steyerschen Stangenstahl auch in Bund von 114 Pfund im Gewicht, wo 9 Stangen sich darinne befinden, oder in Fäßern von 745 Pfund schwer.

Der deutsche Stahl, Brukkenzeug genannt, führt im Kreise 7 Sterne, ohne Zweifel wegen der 7 Härtungsfarben, mit dem Namen Franzen, oder man stempelt ihn mit einem Anker.

Fast alle deutschen Stahlsorten sind größtentheils von 10 bis 12 Fuß Länge, in Fässer gepackt, und man schmiedet sie zu 3 Zoll breiten und 4 Linen dicken Stangen. Der aus Kärnten kommt in der Nachfrage am meisten vor; er ist zweymal geschmolzen, auch von vortreflicher Güte, und geht nicht nur häufig nach Italien und anderwärts hin, sondern auch bis in die Morgenländer.

Presaner ist eine Gattung, von welcher es zweybrandigen und dreybrandigen giebt. Dieser hier wird lägelweise gehandelt.

Kernstahl heißt man eine andere Art, die vornemlich in Steyermark verfertiget wird. Man handelt solche nach Centnern, und sie führt das nebenstehende Zeichen:



Mockstahl ist eine ordinaire Sorte, welche in der Güte dem Kern- und Bodenstahl gleich kommt.

Der köllnische in Fässern, ist an sich reicher, als der steyermärkische; er verträgt mehr Hitze; seine Stäbe sind einen Zoll breit, einen halben Zoll dick, drey Fuß lang, und man verarbeitet denselben zu Aexten, Beilen, und allerhand schneidenden Werkzeugen, wie auch zu Feilen.

Der solinger Stahl behauptet seinen Vorzug und seine Biegsamkeit an den Degenklingen, besonders an den mit einem Wolfe bezeichneten Wolfsklingen, und auch an Feilenarbeiten.

Den schmalkaldenschen Stahl tadelt man in verschiedenen Fabriken deswegen, weil seine zusammengeschmeißten Ecken leicht wieder voneinander springen.

Der harzer Stahl kommt in verschiedenen Sorten zum Handel. Ankerstahl ist in Fässern von 130 Pfund. Brill- und Roststahl aber in Fässern von 200 Pfund im Gewicht.

Auch Remscheid in Westphalen liefert guten Stahl, theils in Fässern, theils in Bünden.

Dieser letztere ist eigentlich aus der Grafschaft Mark, und wird da aus sieger Roheisen in großer Menge verfertiget. Diese Stahlfabrik steht besonders im Hochgericht Schwelm in vollem Flor. Die sogenannten Rohstahlkuchen, welche aus dem Siegenschen hieher ge-

gebracht werden, haben eine bretterförmige Gestalt. Sie werden in kleine Stücke zerschlagen, und mit einem Zusatze von Eisenschrot (Abfall in den Werkstätten, wo das Eisen ins kleine verarbeitet wird, wie auch allerley alt Eisen) geschmolzen. Die geschmolzene Masse wird ein Schrey genannt, in kleinere Stücke getheilt, und unter dem Hammer zu vierecktigten Stangen geschmiedet. Die Mese hiesigen Stahls wiegt 140 Pfund, und kostet 8 bis 9 Rthlr. Die aus den Rohstahlhämmern kommenden Stäbe werden auf besondern Hämmern von neuem geschmiedet, und zu dünnen Stäben ausgereckt. Mehrere solcher Stäbe werden dergestalt zusammengefaßt, daß aus denselben ein Bund oder sogenannte Zange entstehet. Diese Stange wird gewärmt, zusammengeschweißt, und so lange geschmiedet, bis die Materie auf das beste durcheinandergearbeitet, und innigst verbunden ist. Dann erst werden die eigentlichen Stahlstäbe geschmiedet, welche hernach entweder in sogenannte Bürden gebunden, oder in kleine Fäßer gepackt, und so zum Handel gebracht werden. Man schätzt, daß im Hochgericht Schwelm jährl. für 150,000 Rlr. raffinirter Stahl verfertiget wird. Der hier raffinirte Stahl geht größtentheils ins Bergische nach Remscheid, wo er zu unzähligen Artikeln weiter verarbeitet wird. Sehr viel davon geht auch nach England, Frankreich, Holland und Niedersachsen, besonders nach Bremen, Hannover und Hildesheim. Die hier verfertigten Stahlwaaren finden ihren Absatz in Frankreich, Holland und Brabant, nicht weniger in den Hanseestädten, vornemlich zu Hamburg und Lübeck.

Der zweybrückische, hennebergische von Heinrichs bey Suhl, und straßburger, sind Stahlarten vom zweyten Range, die ebenfalls ihre Abnehmer finden.

Der danziger Stahl wird seiner Güte wegen auch geschätzt. Er ist in Stangen von 4 bis 5 Fuß Länge, und einen halben Zoll breit und dick. Man verkauft ihn bey Centnern von 120 Pfund.

In Frankreich wird Stahl zu Vienne und Rive in Dauphine, Clamency in Auvergne, St. Dizier in Champagne, zu Nevers, Charite-sur-Loire, und um Dijon, Besancon und Vesoul in Bourgogne verfertiget. Die französischen Stahlsorten aus Dauphine, Bourgogne und der Grafschaft Foix sind in 4 bis 8 Zoll langen Stükken, gehärtet, und halten einen Zoll ins Quadrat. Am

glücklichsten nähert sich der Stahl von Nevers mit dem Zeichen N. und Neuville, den Eigenschaften des geschmolzenen englis. Stahls.

Die neue königl. Stahlmanufaktur zu Amboise in Touraine, von welcher Herr Sanche der Unternehmer ist, hat ihre Niederlagen zu Paris bey Hrn. de Mestre du Rival, rue des grands Augustins, zu Marseille bey Hrn. Louet, Négociant armateur, und im Fabrikort selbst unter der Firma von Sanche & Compagnie.

Die Anstalt hat ein funfzehnjähriges ausschließendes Privilegium und eine jährliche Gratification von 20,000 Livres von der Regierung erhalten. Sie liefert alle Arten Stahl, insonderheit Hühnerstahl, acier poule, raffinirten Stahl, Stahl zu schneidenden Werkzeugen, acier taillandier, sogenannten Stoffstahl, acier en étoffe, gegossenen Stahl zu Scheermessern, Scheeren und chirurgischen Werkzeugen u. s. w.

Der sogenannte Soret-, Clamecy- und Limousinstahl ist nur im Handel unter der Klasse des petit acier oder acier commun begriffen. Er ist der geringste und gilt auch nur niedrige Preise. Man bringt ihn in viereckigen Stücken (billes), die kleiner und glatter, als der piemontesische, geformt sind, zum Handel. Das Fabrikzeichen ist an dem plattesten Ende eingedruckt.

Den ungarischen Stahl in Gebünden von 4 oder 6 Stangen, die durch Eisen verbunden sind, bezeichnet ein Eichenblatt, und die Stahlstäbe halten einen Zoll ins Quadrat.

Schweden verfertiget zwar in Menge Stahl, allein die Quantität ist doch, gegen das Eisen genommen, nur gering. Das meiste, was von Stahl in Schweden gemacht wird, ist Rohstahl, und nur wenig Cementirstahl. Vom erstern verfertiget man da unterschiedliche Sorten, besonders den sogenannten steyerschen, welcher mit Eichenblättern bezeichnet ist; der beste wird auf den forßmarker Hütten gemacht; er geht besonders nach Rouen, und ist in Bünden von 169 Pfund schwedischen Gewichts.

Es werden in diesem Reich auch verschiedene andere Sorten von Cementirstahl gemacht. Derjenige, so zu Osterby verfertiget wird, heißt venezianischer Stahl, und geht besonders nach Spanien. Nach Portugal und Livorno werden unterschiedliche Sorten ausgeführt. Man rechnet, daß vom schwedischen Stahl dieser Art jährlich gegen 30,000 Cent-

Centner verfertiget werden, von welchen Rußland und Spanien einen großen Theil an sich ziehen.

Der schwedische Stahl wird auch durch die Zeichen K. B., G. F., u. s. w. unterschieden. Die erste Sorte ist die beste. Gegärbten Stahl heißt man in Schweden den, welcher aus abgeschmolzenen Eisen, das 14 Tage lang in dem Ofen geglüet hat, gemacht ist.

Norwegen liefert gleichfalls Cementirstahl; dieser wird besonders zu Kongsberg verfertiget.

Endlich so schickt auch noch Spanien, besonders Biscaya, eine Menge guten Stahls, vornemlich über Bilboa, zum Handel. Man heißt ihn in Frankreich acier en grain, acier en motte, oder auch acier de Mondragon. Er ist in dicken Massen in Gestalt plattgedruckter Brodte, die bisweilen wohl 18 Zoll im Durchmesser halten, und 2, 3, 4 bis 5 Zoll dick sind. Er dient zu gröbern Stahlarbeiten.

Die besten Stahlarbeiten liefern uns Sheffield, Birmingham und Soho in England, Lüttich, Suhla, Remscheid, Solingen, Zelle, Ruhl ꝛc. in Deutschland, Thiers in Auvergne, Theux, Sedan, Sarlouis, Moulins, Langres, L'Aigle, Amboise in Frankreich u. s. w.

Stabholz, Stavholz, auch Klapholz, französ. Mairain, heißt man das zugerichtete Eichenholz, woraus hernach die Faßdauben und Pipenstäbe gemacht werden. Mit dieser Waare wird in den Gegenden an der Ost- und Westsee, zu Hamburg, Stettin, Bremen, Danzig, Königsberg, ein gar wichtiger Handel nach Holland, Frankreich, Spanien, Portugal und Italien getrieben. Man schickt solche bey ganzen Schiffsladungen besonders nach Amsterdam, Rotterdam, Bourdeaux, Nantes, Cette, Barzellona u. s. w. Man unterscheidet das Stabholz nachdem die Gefäße sind, wozu es bestimmt wird, in Oxhöft-, Pipen- und Tonnenstäbe. Man verkauft solche in den Gegenden an der Elbe und Oder nach Ringen. Ein dergleichen Ring hält 4 Schock, oder 240 Stück. Fünf Ringe machen zu Hamburg ein groß Tausend, oder 1200 Stück.

Das Stabholz kommt in großer Menge aus dem Mecklenburgischen, Brandenburgischen, aus Schlesien ꝛc. nach Hamburg. Die Rheingegenden liefern viel nach Kölln, so wie die Gegenden an der Weser nach Bremen. Polen führt eine Menge Stabholz nach Danzig aus u. s. w.

Alles Stabholz wird zu Ham-

Hamburg nach groß Tausend zu so und so vielen Mark Kurant mit 112 Procent Aggio in Banko gehandelt. Die Pipenstäbe, welches die theuerste Sorte, dienen zu den spanischen Baumöl- und Weinfäßern; diese gelten gewöhnlich 600 bis 650 Mark. Die längsten halten 2 und 1/2 Ellen, und 1, 1 und 1/2, bis 4 oder 4 und 1/2 Zoll breit. Die Oxhöftstäbe sind 1 Elle und 1 Viertel, auch wohl 4 Fuß lang, und 1, 1 und 1/2 bis 4 Zoll breit; diese gelten 390 bis 430 Mk. Tannenstäbe halten 3 und 1/2 Viertel Ellen bis 2 und 2 Drittel Fuß in die Länge, sind 1 Zoll, 1 Zoll und 1 Viertel, bis 4 Zoll breit, und gelten 250 bis 270 Mk. Die Stücke in den Pipenstäben werden aber allezeit doppelt, in den Oxhöftstäben dreyfach, und in den Tonnenstäben vierfach gezählt. Wenn man nun z. E. viermal 30 Würfe, jeden von 2 Stück Pipenstäben, gezählt hat, so macht dies, was man einen Ring nennet, aus. Bey den Oxhöftstäben zählt man nun zwar auch viermal 30 Wurf, man nimmt aber jedesmal 3 Stäbe, und wenn das geschehen ist, heißt man es einen Ring Oxhöftstäbe. Endlich bey den Tonnenstäben nimmt man 4 Stück auf einen Wurf, zählt wieder 30, und dann hat man einen Ring Tonnenstäbe. Auf jedwede 30 Wurf wird noch einer, der vielleicht darunter befindlichen Bracke wegen, darein gegeben. Folglich machen viermal 31 Wurf bey allen 3 Sorten der Pipenstäbe einen Ring, so wie 5 Ringe ein groß Tausend, oder 1200 Stück aus.

Halbe Faßstäbe sind 3 und 1/2 Fuß lang, und so breit wie die Tonnenstäbe. Bodenstäbe oder Bodenholz, 6 bis 7 Zoll breit, und werden ebenfalls ringweise gehandelt.

Zu Stettin handelt man das Stabholz auch nach Ring. Man rechnet da auf den Ring 4 Schock von den 5 Fuß langen, 6 Schock vierfüßige, oder Oxhöftstäbe, und 8 Schock dreyfüßige, oder Tonnenstäbe. Vom gewrackten Stabholze zählt man 60, und vom ungewrackten 62 aufs Schock.

Zu Danzig hat der Ring 4 Schock, oder 240 Stück, das große Hundert 12 Ring, das kleine nur 120 Stück.

In Holland rechnet man diese Waare nicht an allen Orten gleich. An einigen rechnet man für ein groß Hundert 24 kleine, jedwedes von 120 Stück, an andern nach Hundert von 122 Stück.

Bourdeaux handelt das Stabholz nach 1616 Stück.

Zu Nantes kauft man die

Stä-

Stäbe nach Tausend von 1200, zuweilen auch von 1275 Stück.

Zu Havre de Grace bey 104 Stück u. s. w.

Die Holzhändler, welche mit dieser Waare im Großen verkehren, erhandeln gemeiniglich auf Ort und Stelle eine Parthie Eichenbäume für einen gewissen Preis, diese lassen sie hernach zu Stäben schlagen, in Ringe bringen, und nach Belieben und Gelegenheit flößen oder verschiffen.

Stabwurz, Alpraute, Gartheil, Abrotanum mas, ist ein Heilkraut, das in Frankreich und andern wärmern Ländern wild wächst, bey uns aber in den Gärten gezogen wird. Es hat eine zasige und holzigte Wurzel, woraus viele dünne und ästige Stengel hervorkommen, dabey kleine schmale Blätter, die ins Aschgraue fallen.

Stachelbeere, Großelbeere, Grossularia, Ribes uva crispa, eine Art länglichtrunder, gestreifter, glatter, braungelber und durchsichtiger Beeren, von denen es zahme und wilde giebt. Die von der erstern Sorte werden meistens roh verspeißt. Mit einem Zusatze von Zucker läßt sich durch die Gährung ein angenehmes weinhaftes Getränke daraus zubereiten. Man pflegt auch wohl die unausgewachsenen, kleinen und grünen Beeren, so lang die Kerne darinne noch weich sind, einzumachen. Zu Tours, Chinon und Orleans in Frankreich macht man davon eine Marmelade, die ihrer Güte wegen weit und breit Abnehmer findet. Uebrigens giebt es unterschiedliche Sorten dieser Früchte. Man hat rothe, weiße, grünlichte, gelbe, große und kleine Stachelbeeren.

Stachelkraut, Heu, oder Hauhechel, Anonis, Ononis, Alopecuroides, eine über Winter daurende Pflanze, wovon einige Sorten mit Stacheln, andere aber ohne solche sind. Sie trägt schmetterlingsförmige Blumen. Das Kraut wird zu Asche gebrannt, man macht daraus ein Laugensalz, welches unter dem Namen sal ononidis in den Apotheken gebraucht wird.

Stachelnuß, s. Wassernuß.

Stachlichter Mohn, s. Mohn.

Stacté, s. Myrrhen.

Stärke, s. Kraftmehl.

Stalactit, s. Tropfstein.

Stallkraut, s. Leinkraut.

Stamet, Stamette, heißt man dicke und starke wollene Zeuge von allerhand Farben, welche besonders in den Niederlanden und in Frankreich gewebt werden. Sie sind gekö-

gekört und in der Wolle gefärbt. Man gebraucht solche besonders zu Westen und Beinkleidern. Die Stücke halten 32 bis 33 französische Stab. Dreux in Isle de France liefert viele 5 Viertel breite eisenfarbene Stamettes zum Handel. Stametstrümpfe, Kamisöler, Mützen, Hosen und Handschuhe schicken Dourdan, Nimes in Languedoc, wie auch verschiedene Oerter in Holland, häufig nach Amerika.

Stangenrosen, s. Gartenpappeln.

Staniol, stannum foliatum coloratum, eine Folie, welche von Malax- oder feinem englischen Zinn, so wie das Blattgold, oder der Goldschaum geschlagen, und vermittelst der Walzen nachher geglättet worden. Es dient zu Belegung der Spiegel, und zu allerhand andern Verzierungen. Die Staniolblätter sind weiß, roth, gelb, schwarz, blau u. s. w. Man verkauft solche in Schachteln, deren jede ein Groß, oder 12 Dutzend Blätter enthält. Vom besten Staniol müssen die Blätter dicht, glatt und vollkommen wohl gerollt seyn. Man erhält diesen Artikel aus England, von Nürnberg und Wien.

Stannum, s. Zinn.

Staphis agria, s. Rittersporn.

Start-Peper, in Holland die Kubeben.

Steatites, s. Speckstein.

Stechbaum, s. Walddistel.

Stechdistel, s. Mariendistel.

Stechdorn, Christdorn, Paliurus, Spina Christi, eine ausländische Dornart mit fünfblätterichtregulairen Blumen, die besonders in Griechenland und Palestina angetroffen wird. Der Saame, die Wurzeln und Blätter werden in der Medicin gebraucht.

Stechkörner, s. Mariendistel.

Stechpalmen, s. Walddistel.

Stechpfriemen, s. Genst.

Stecknadeln, s. Nadeln.

Steckrüben, s. Rüben.

Steenkerken, Stinkerques, s. Mouchoirs und Schnupftücher.

Steifleinwand, s. Leinwand.

Steine, Lapides, sind bekanntlich feste und harte Körper, die durch das Wasser nicht aufgelößt werden, und dem Schlage in gewissem Maasse widerstehen, je nachdem ihre Theile mehr oder minder gebunden sind. Hr. von Linnée macht den Stein zum Hauptgeschlecht aller Fossilien. Die Steine sind nun entweder haltbar, und haben allerhand Metalle und Mineralien in sich, oder sie sind

sind dieser letzteren ihre Wände, Schaalen ꝛc., Quarze, Drusen, Spath, Kieß, oder auch sie enthalten kein Metall, oder irgend eine andere Bergart, und solche sind entweder glänzend, farbicht, in kleinen Stücken, und werden selten gefunden, wie die Gemmen, in größeren Stükken und Flötzen, wie der Marmor, oder unscheinbar in Geschieben, Flötzen, einzelnen Stücken verschiedener Härte, als z. E. Sandstein, Hornstein, molmichter Stein, Flußstein u. dergl. Einige dieser Steine haben Bilder, und werden von den Naturbeschreibern Emorphi genannt, andere sind ohne Bilder, und heißen Amorphi. Von der großen Menge Steine, welche die Natur hervorbringt, dienen einige Gattungen bloß zur Pracht, wie z. E. die kostbaren Steine: andere wieder werden in der Medicin angewandt; hierunter gehören der Bezoar, Adlerstein und mehrere ihnen ähnliche: noch andere braucht man zur Malerey, z. E. den Blutstein, den armenischen Stein, den Schwarzstein u. dergl. Endlich die gemeinsten und vielleicht auch die nützlichsten sind die, welche zum Aufführen der Gebäude, zum Pflastern der Straßen u. s. w. gebraucht werden.

Sowohl die kostbaren, oder Edelgesteine, als auch die medicinischen und Farbensteine, kommen unter ihren eigenen Titeln vor, daher wir hier nur die Bausteine umständlicher anführen wollen.

Unter den zum Bauwesen brauchbaren Steinen sind, ausser den Marmor-, Alabaster-, Schleif- und Mühlsteinen, besonders die sogenannten Schiefer-, Bruch-, Toff-, Sand-, Feld- und Ziegelsteine. Alle diese werden von den Bauleuten angeschafft, und in den Seeörtern, wo man Gelegenheit hat, diese schwere Waare mit wenigen Kosten kommen zu lassen, läßt man auch ausländische Arten oft aus der Ferne herzu bringen. So werden z. E. von der Insel Schottland in Schweden viele Steine geholt, die man zu Fliesen verarbeitet, und zu Belegung des Fußbodens gebraucht. Diese handelt man nach Fußmaaß. Ein gleiches ist der Fall mit den gehauenen Sandsteinen von der Insel Bornholm. Diese übertreffen an Güte alle bekannten Arten. Man heißt sie Sandsteine, weil sie, wenn man sie erst aus der Grube gebracht, und behauen hat, noch ganz mürbe und weich sind, auch sich leicht sägen lassen, darauf aber in Luft und Wetter erhärten, und gleichsam eisenfest werden.

Sie finden zu Festungswerken, öffentlichen Gebäuden u. s. w. starken Verbrauch.

Bruchsteine heißt man die, welche theils aus niedrigen, theils aus hohen Gebürgen durch große Mühe und schwere Arbeit zu Tage gebracht werden. Man hauet sie hernach aus, und die Bildhauer und Steinmetzen verfertigen davon Statuen, Quaderstücken und ähnliche Arbeiten.

Der Schiefersteine geschieht unter ihrem Titel Erwähnung.

Toff- oder Topfsteine, Lebetsteine, sind wegen ihrer Leichtigkeit und Weichheit nicht allein zu Bogenführungen und Gewölbern, sondern auch da, wo sie in Menge brechen, zu allerhand anderm Mauerwerk in die Höhe, zu Kaminen u. dergl. tauglich. So wie man sie nun aus der Erde bringt, läßt man sie schneiden, und ihnen die beliebige Form geben. Auch wenn sie hernach erhärtet sind, laßen sie sich doch gut reiben, behauen, nehmen den Mörtel wohl an, halten fest aneinander, und geben überhaupt ein trockenes, leichtes und der Gesundheit zuträgliches Gemäuer. In der Schweitz macht man aus einer Gattung dieser Steine allerhand Kochgeschirre und Küchengefäße, und schickt solche in großer Menge nach Italien.

Von Bruch- und Sandsteinen liefert Sachsen eine Anzahl sehr vorzüglicher Sorten zu Handel. Hierunter gehören die weißen Sandsteine von Pirna, welche in Werk- und Quaderstücken häufig zum Bauen angewandt werden; man führt solche auf der Elbe nach Dresden, Meissen, Torgau, Leipzig, ins Preußische, ja so gar bis nach Holland, Dännemark u. a. hin; ferner, die gelben Sandsteine von Freyberg, und die rothen von Rochlitz, die aschgrauen von Querfurt, die rothschwarzen Sandsteine von Einbeck, von Dybin ꝛc.

Vorzügliche Sandsteine zur Steinmetz- und Bildhauerarbeit, brechen ausser Pirna und den vorgedachten Orten, bey Dippoldswalde, Chemnitz, Zwickau, Rochsberg, im Saalgebirge zwischen Weissenfels und Naumburg, zu Lodersleben bey Querfurt, wo der Stein häufig marmorirt ist, zu Hochkirch bey Görlitz, zu Dybin und Johnsdorf bey Zittau, auf dem Kifhäuserberge zu Sangerhausen, wie auch bey Oedern, Zschopau, Wolkenstein, Mutschen, Cotta, Artern, Thalleben, und Groß-Kamsdorf.

Die dippoldswalder und kifhäuser Brüche geben vorzüg-

züglich gute Mühlsteine. Der rochsberger Bruch ist wegen der Härte seines Steins, welcher zu Apothekermörsern, zum Glätten u. s. w. gebraucht wird, bekannt. Die Futtersteine zu den hohen Ofen werden meistens von Zwickau hergeholt.

Der sogenannte Mehlstein bey Artern, den man mit der Säge zu schneiden pflegt, kann allein zu den Salzwerksgebäuden gebraucht werden, weil er nicht so wie andere Steine vom Salzwasser zerfressen wird.

Zu Cotta bricht ein dickschiefricher Sandstein, welcher, ohne viele weitere Zurichtung zu bedürfen, gute Platten giebt, die man in der Gegend Plänerte nennt, und bey Groß-Kamsdorf im Neustädtischen findet sich ein feiner Sandschiefer, woraus gute den steyermärkischen gleichkommende Schleif- und Wetzsteine gemacht werden.

Holland, welches bekanntlich zur Ausbesserung seiner Teiche und Dämme viele Steine braucht, holt solche aus Norwegen, aus dem Bremischen und Verdenschen, u. s. w. Man handelt diese Steine in Holland nach Last, nach Haufen, oder auch nach Manden. Drey gehäufte Manden rechnet man für eine Tonne. Aber sie müssen zufolge der Verordnung probirt, und die Steine von einem vereideten Steinmesser gemessen werden.

Kalksteine finden sich fast allenthalben. Nach unsern Seestädten kommen besonders die von der Insel Gottland, Moen, rc. Westphalen liefert die Bicksteine, eine Gattung Sandsteine, welche zu Scheuer- oder Perlsand zermalmet werden.

Unter Frankreichs Handelsplätzen treibt besonders Havre de Grace einen ansehnlichen Handel mit Schiefer- Sand- und Fliesensteinen, Quadersteinen, u. dgl. Der Absatz ist nicht nur in der Nachbarschaft groß, sondern man schickt auch ganze Schiffsladungen nach Nantes, den französischen Inseln, u. s. w. Monlaix liefert eine Menge theils grauer, theils gelber Bruchsteine, die sich sehr wohl schneiden lassen, und dabey doch fest und dauerhaft sind. So auch St. Savinien de Port an dem Charentefluß. Die hiesigen Steinbrüche bey la Touche und Crasannes sind von den ergiebigsten im ganzen Reich. Man holt daraus eine ungeheure Menge allerhand Werk- und Bausteine, welche zu Rochefort, Rochelle, Isle-de-Rhe, Oleron, Bourdeaux, Nantes, und anderwärts mehr, Absatz finden.

Italien hat seine Lavagna,

Tre-

Trevertini, Pietra serena, Macigna, Pietra forte, Peperino, und mehrere Sorten Bausteine, die gleichfalls starken Vertrieb haben.

Uebrigens hält man beym Handel die Steine, welche im Sommer gebrochen werden, für vorzüglicher, als die, so man im Sommer aufbringt. Imgleichen sind die die dauerhaftesten, welche ein oder ein paar Jahre in Luft und Wetter unter freyem Himmel gelegen haben, und dennoch nicht zerfallen sind. Noch besser sind die, welche bey der Probe mit Scheidewasser aushalten, und wenn sie darein eine Weile gelegt worden, und hernach mit einer Drathbürste stark gekratzt werden, keinen mürben Schleimsand von sich geben, sondern ganz bleiben. Ihre Festigkeit, und auch ob sie im Brande sich gehörig verhalten, erkennet man dadurch, wenn man sie in ein starkes Feuer legt. Springen sie alsdann nicht, oder schlagen um sich, so sind sie zum Bauen tauglich.

Ziegelsteine, heißt man Mauer- Pflaster- und Dachsteine aus einer Masse, welche entweder aus Lehm oder Thon mit Wasser angefeuchtet, hernach geknetet, zu einem geschmeidigen Teige bereitet, geformt, getrocknet, und endlich im Ofen gebrannt worden. Diese schicken sich zu allerhand Mauerwerken gar vorzüglich, und dienen oft besser, als Marmor und theure Bausteine. Gute Ziegel müssen aus einer Erde gemacht seyn, die weder zu fett, noch zu mager, und niemals mit Kalk oder Mergel vermischt ist. Indessen kann doch die Erde, welche zu Dachziegeln bestimmt wird, fetter seyn, als die, so man zu Mauerziegeln nehmen will. Auch läßt sich der Fehler einer fetten Erde noch wohl durch einen Zusatz von Sand, vorzüglich durch guten feinen Flußsand, oder durch magern und sandigen Lehm, verbessern. Ausserdem darf auch die Erde zu den Ziegelsteinen nicht gar leicht flüssig seyn. Die dazu bestimmte Erde muß wenigstens sechs Monate verwittern, ehe man sie anwendet. Man gräbt sie am schicklichsten vor Winterszeit, läßt sie wohl treten, kneten, und auf Haufen schlagen, wo sie der Frost wohl durchgehen kann. Die Ziegel werden im Frühlinge oder Herbste geformt und gestrichen. Die, so im Sommer gemacht werden, trocknen durch die Hitze allzugeschwinde, krümmen sich, oder reissen auf, u. d. Solche Ziegel, die schon einmal gebrannt worden, die man hernach wieder ins Wasser

bringt, und abermals brennet, sind nach dem Zeugniß der Bauverständigen die allerdauerhaftesten. Die kleinern, schmalen und hartgebrannten werden den grossen, dicken und dunkelrothen vorgezogen. Ob sie recht dauerhaft seyn werden, erkennet man am besten an ihrem hellen Klange, wenn daran geschlagen wird. Diese Dachziegel sind entweder hohl oder flach, groß, mittelmäßig oder klein. Man bestellt sie nach so und so viel Zoll in der Länge, Breite und Dicke. Sie werden bey Tausenden gehandelt. Im Braunschweigischen sind über die Zubereitung dieses Artikels sehr deutliche und umständliche Verordnungen ergangen. Auch läßt man durch angestellte Beamten genau darauf sehen, daß den Verordnungen nachgelebt werde. Diese Einrichtung hat einen zweyfachen Nuzzen. Erstens verhindert sie, daß die Baulustigen, welche nur selten Kenner des Materials sind, nicht durch schlechtes Zeug betrogen, und vom Bau abgeschreckt werden; und dann dient sie zweytens auch dazu, daß der Bauende leicht einen genauen Ueberschlag machen kann, wie viel er von dieser oder jener Gattung Steine zu seinem Unternehmen braucht.

Von den Feuer- Schleif- Bims- Galmey- und mehreren Arten der Steine, findet man das Nöthige unter ihren Titeln erklärt.

Zu Bremen, wo ein starker Handel mit Steinen, besonders nach Holland, getrieben wird, hält das Fuder Blocken, welche über 9 Zoll dick sind, 30 Kubikfuß; das Fuder Streckstücken, zwischen 9 und 7 Zoll dicke, 45 Fuß: und bey Schiffsladungen rechnet man 5000 Pfund solcher Steine auf die Last.

Steinbrech, Hundsrebe, Keilkraut, Saxifraga, oder Saxifragia, ein Kraut mit fünfblätterricht regulairen Blumen, und einer gedoppelten Fruchtkapsel, von welcher verschiedene Sorten bekannt sind. Zwey davon werden ihrer schönen Blumen wegen in unsern Gärten gezogen. Diese sind: der weisse rundblätterichte Steinbrech mit gefüllter Blume, und der vielblumige Steinbrech mit Hauswurzblättern. Der kleinere und auch der größere wilde Steinbrech wird in der Medicin gebraucht; man bringt das Kraut, wie auch die Blume und Wurzeln, in die Apotheke. Die kleinen Knötgen, welche an der Wurzel hervorkommen, röthlich von Farbe, und einer Erbse groß sind, werden von den Materia-

terialisten geführt. Der rothe Steinbrech, so auch Weinblume, Tropfwurz, Saxifragia rubra, Filipendula, genannt wird, wächst an grasichten Orten. Die Wurzeln werden in der Medicin gebraucht.

Gülden Steinbrech, Saxifraga aurea, Chrysosplenum, ist eine Frühlingspflanze, die nur an den Blättern mit dem Steinbrech übereinkömmt. Sie wächst an sumpfigen und morastigen Orten. Ihre medicinischen Kräfte sind dem Steinbrech gleich.

Steinbuche, s. Hainbuche.

Steinbütte, Pleuronectes maximus, Tornbutte, eine Art Büttfische, welche an den holländischen Küsten, wie auch in England an den Ufern von Northumberland, in Frankreich in Provence, u. s. w. in Menge gefangen werden. Sie werden meistentheils frisch verspeiset.

Steineiche, s. Eiche.

Steineppich, s. Macedonische Petersilie.

Steinfaren, s. Milzkraut.

Steinflachs, s. Asbest.

Steinflechten, s. Steinleberkraut.

Steinforellen, s. Forellen.

Steingunsel, s. Gunsel.

Steingut, englisches, Flintware, Stoneware, heißt man die englische gelbe, oder französische braune oder schwarze Töpferwaare, die in großer Menge in alle Gegenden von Europa, insonderheit nach den Seestädten, verfahren wird. Die englische Sorte wird ausserordentlich häufig um Worcester, Derby, Bursslem, Newcastle und in mehreren Gegenden Englands verfertiget. Das gelbe Steinzeug ist auch mit verschiedenen Farben bemahlt, vergoldet, u. s. w. Das braune wird ebenfalls vorzüglich in England gemacht. Von der einen und der andern Sorte geht eine ungeheure Menge nach Hamburg, Bremen, Lübeck, den Häven an der Ostsee, u. s. w. Das schwarze französische Steingut wird zu Rouen, St. Omer und anderwärts mehr verfertiget; hiervon geht viel nach den nördlichen Gegenden in Europa, nach Amerika, Westindien, 2c. Das weisse auch braune Steinzeug liefert Havre de Grace. Bey uns in Deutschland wird ähnliche Waare zu Waldenburg im Erzgebürge, zu Burgdorff im Lüneburgischen, und zu Creussen im Culmbachischen nachgemacht.

Steinhäger Linnen, eine Art grober westphälischer Leinwand, die in dem Dorf dieses Namens bey Bielefeld verfertiget wird.

Steinkerkes, in Frankreich leichte flohrene oder leinene Halstücher

tücher für Frauenspersonen, unter denen es welche giebt, die mit Seide, Gold und Silber gestickt sind. Diese letztern kommen aus der Levante. Sie führen ihren Namen von der berühmten Schlacht von Steinkeerken, die die Franzosen 1692 gewonnen.

Steinklee, s. Klee.

Steinkohlen, Anthraces, Carbones fossiles, eine aus Erde, Stein und Erdharz bestehende Materie, die zum Brennen angewandt werden kann. Sie brechen in grosser Menge in England, Schottland, Frankreich, im Limburgischen, Lüttichschen, in Flandern, Westphalen, im Sächsischen, Preussischen, u. s. w. Die Eigenschaften dieser brennbaren Materie sind nach den Oertern, wo die Kohlen gegraben werden, verschieden. Aber überall giebt solche ein sehr lebhaftes Feuer, das lange anhält; sie wird durch die Wirkung des Feuers zu Asche verwandelt, und geht in eine löcherichte Masse über, die dem Bimsteine gleicht.

Man unterscheidet die Steinkohlen in schwarze und glänzende, mit Augen durchsäete, Kießartige, Vitriolhaltige, Alaunhaltige, u. s. w. Ehmals hielte man den Rauch von den Steinkohlen für schädlich und der Gesundheit nachtheilig, jetzt aber ist man fast allenthalben überzeugt, daß das ein bloßes Vorurtheil gewesen. Die Steinkohlen, welche gehörig entschwefelt worden sind, können ohne Bedenken zum Ofenheizen, zum Kochen in der Küche, u. s. w. gebraucht werden. Die Lütticher und Brabanter gebrauchen bey ihren Steinkohlen einen Handgriff, wodurch der unangenehme Geruch vermindert, und das Steinkohlenklein, das sonst unbrauchbar wäre, angewandt werden kann. Sie nehmen eine gewisse Menge Kohlen, stoßen solche zu gröblichem Pulver, vermischen es hernach mit Leimen oder Thone, und arbeiten es wie Mörtel oder Kalk untereinander. Aus dieser Masse macht man Kuchen, Kugeln oder Formen, die an der Sonne getrocknet werden. Wenn man des Winters einen solchen Kuchen in den Ofen oder Kamin legt, und anglimmt, so giebt er eine trefliche und lang anhaltende Hitze, wobey man kochen und braten kann. Diese Formen heißt man in Flandern Pelotes, und um Lüttich Hochets. Die englischen Steinkohlen von Sunderland, Newcastle, West-Moreland, Northumberland und Shropshire sind die vorzüglichsten. Hierauf folgen die um Whitehaven

in

in Cumberland u.a.m. Man rechnet, daß die beyden erstern allein jährlich zwischen zwey und dreytausend Schiffe zu ihrem Steinkohlenhandel im Gange halten. Nur allein London verbraucht alle Jahre im Durchschnitt gegen 500,000 Chaldrons Steinkohlen.

Die schottischen sind schlechter, als die englischen und die bessern Sorten unter den französischen und deutschen.

Deutschland gewinnet hier und dort Steinkohlen, die sehr gut sind, und den englischen nahe kommen. Hierunter gehören besonders die märkischen Steinkohlen bey Aardey, bey Hoerde, Wittenstipe, und die, welche am sogenannten Schleebusche in großer Menge gegraben werden. Ausser dem, was die Provinz selbst zur Winterfeuerung, zum Bierbrauen, Brantweinbrennen, in den Schmieden und auf den Hammerwerken verbraucht, geht auch eine sehr beträchtliche Menge auf der Ruhr und dem Rheine ins Clevische, Bergische und nach Holland.

Auch liefern bey uns Schlesien, insonderheit die Grafschaft Glaz und das Fürstenthum Schweidnitz, Halle im Magdeburgischen, die Gegenden am Rhein und an der Mosel, die Pfalz, das Würtembergische, Zweybrückische, Nassau-Saarbrückische, Weilburgische, Hessen, Franken, Bayern, Sachsen, rc. Steinkohlen. Das Nassau-Saarbrückische liefert eine erstaunliche Menge Steinkohlen in die Gegenden an der Mosel, am Unterrhein, rc. Auch verschiedene von Frankreichs Provinzen ziehen aus dieser Gegend viele rohe und auch abgeschwefelte Kohlen, Houille brute oder Houille dégraissée. Diese letztere Sorte kann bey den meisten Arbeiten füglich die Stelle der Holzkohlen vertreten; sie hitzt mehr, als die rohen Steinkohlen, hält länger an, und giebt keinen so beschwerlichen Dampf von sich, wie jene. Ausserdem kann man mit dem dritten Theil von dieser Gattung vollkommen das ausrichten, was mit der andern, oder rohen Sorte. Das Saarbrückische führt diesen Artikel in großer Menge in die Pfalz, ins Zweybrückische und nach Lothringen aus.

Die wettinischen Kohlen sind kiesicht, aber übrigens gut; so auch die von Zwickau, Dielau, rc.

Die lüttichschen gehen in großer Menge in die umliegenden Länder, insonderheit in die österreichischen Niederlande und nach Holland.

land. Das Gebürge St. Gilles enthält mächtige Kohlengänge. Man rechnet, daß sich über 20,000 Menschen hier von diesem Zweige nähren. Die Kohlen, welche die Gegend um Aachen liefert, haben weniger Erdöl, aber mehr Schwefel, daher sie nicht zum Schmieden, wohl aber in Stubenöfen dienen, weil sie weniger Rauch geben.

In Frankreich sind Flandern, die Provence, Auvergne, Languedok, Forez, Nivernois, Bourgogne und Anjou die vorzüglichsten Provinzen, wo man Steinkohlen gewinnt. Die Oerter, wo sie in größter Menge gefördert werden, sind: Fosse in Auvergne, Brassac bey Brioude, in eben dieser Provinz, Greoux, Fuveau, Gardane, Greasque, Mimet, Capus, Breuil, Valdonne, Peynier, Pepin in Provence, Concourson in Anjou, St. Etienne in Forez. Die guten französischen Steinkohlen, insonderheit aus Languedok, Provence und Hainaut geben den englischen nichts nach. Diese letztern werden von manchen noch höher geschätzt, denn sie sind fetter, und dauren länger im Feuer. In den Dörfern Fins und Noyan, drey bis vier Meilen von Moulins in Bourbonnois, sind Steinkohlenwerke, die eine sehr gute Gattung Kohlen geben. Es wird von hieraus damit ein lebhafter Handel getrieben. Bey Beziers in Languedok, unter andern bey Graissesac, fallen Kohlen so gut als die englischen.

Die Provence und Languedok überhaupt haben an vielen Orten sehr reiche Steinkohlenwerke, die jedoch nur zum Theil benutzt werden. Dieser Fall ist auch in Deutschland gar sehr gewöhnlich. Fast jede Provinz hat da Steinkohlen, aber nur in wenigen wird darauf gebauet. Indessen verdiente dieser Zweig bey dem so sehr zunehmenden Holzmangel alle Aufmunterung. Wie viel würden nicht so manche Gegenden dadurch gewinnen, wenn sie dieß Produkt anwenden wollten? Und die Leute das Vorurtheil, daß dieß Brennmittel der Gesundheit nachtheilig sey, fahren ließen? Die geschicktesten Scheide-Künstler stimmen darinnen vollkommen überein, daß der Dampf von den Steinkohlen höchstens nur unangenehm, keineswegs aber dem Menschen schädlich sey. Man gewöhnt sich gar bald daran, die Brust leidet darunter nicht, und auch die Speisen ziehen davon nicht im mindesten an. Ja was noch mehr ist, eben die-

dieser Dampf ist wohl eher ein Vorbauungsmittel wider ansteckende, faule Fieber, und bey schädlichen Ausdünstungen in Gährung übergegangener Körper. Alle diese Voraussetzungen werden durch tagtägliche Beyspiele, die man in Flandern, England und den Niederlanden vor Augen hat, bekräftiget. Die Arbeiter in den Kohlengruben, die Fabrikanten, welche sich dieser Kohlen zu ihren Arbeiten bedienen, klagen nie, daß ihnen der Dampf Beschwerniß verursache. Man weiß nun, daß sogar die unrektifizirten Steinkohlen bey Zucker- Salz- Salpeter- Alaun- und Vitriolsiedereyen, in Kalk- und Ziegelbrennereyen, auf Bleichen, in Färbereyen, u. s. w. mit größtem Vortheile gebraucht werden können.

In Holland werden die Steinkohlen nach Hoede gehandelt. Ein Hoed ist 38 Maaß.

Zu Newcastle mißt man solche mit dem Chaldron gehäuft. Sieben und ein halber Chaldron zu Newcastle giebt zehn Chaldrons zu London und Yarmouth aus, wie auch eine Last. Eine solche newcastlesche Last rendirt zu Amsterdam 13 1/2 Hoeds, zu Antwerpen 175 Viertel, zu Gent 144 Säcke, zu Rouen 104 Barils.

Ein Newcastle-Chaldron macht 14 1/4 Tonnen zu Hamburg, 19 Tonnen zu Stockholm, oder 36 Boisseaux zu Paris.

Ein londoner Chaldron giebt nur 10 3/4 Tonnen zu Hamburg, 15 Tonnen zu Stockholm, oder 27 Boisseaux zu Paris aus.

Ein Score Kohlen hält 21 Chaldrons nach dem Maaße, wie es am Bord gemessen wird.

Die englischen Steinkohlen unterscheidet man in 6 und mehrerley Sorten. Die harten Glanzkohlen in grossen Stücken, welche Splint genannt werden, sind wegen der Heftigkeit ihrer Gluth, und auch der Dauer halben, die vorzüglichsten. Die sogenannten Ampelites sind eine Art Gagat. Die newcastler Kohlen sind zwar sehr gut, aber weil sie leicht ausfallen, und sich geschwinde verzehren, pflegen sie die Schmiede mit schottländischen, oder mit Kohlen aus Auvergne, welche erdartig, zu vermischen. So bessert eine Art die andere. Wenn auch die Kohlen unter freyem Himmel eine Zeitlang der Luft und dem Wetter ausgesetzt sind, so zieht sich der Schwefel heraus, und sie sind hernach besser zu gebrauchen, als die, welche in Kellern aufbewahrt worden.

Steinkraut, s. Winterkreß.

Steinlakritzen, s. Engelsüß.

Steinleberkraut, Steinflechten, Lichen saxatilis, Epatica saxatilis, Muscus saxatilis, ein wildes Kraut, das an den Felsen, in tiefen Feldbrunnen u. s. w. wächst. Er wird in der Medicin wider langwierige Krankheiten, z. E. die Gelbesucht, äusserlich aber zum Blutstillen bey Verwundungen gebraucht.

Steinlinde, s. Ulmenbaum.

Steinmark, Lac lunæ, agaricus mineralis, ein in einen feinen Kalkschlamm aufgelöseter Kalkstein, der in der Medicin gebraucht wird.

Steinmoos, s. Moos.

Steinöl, Petræleon, Petroleum, Bitumen terræ, französ. Huile de Pétrole oder Naphte, ein fetter mineralischer Saft, der aus den Bergen und Felsen hervorquillt, und auch oben auf den Quellen und mineralischen Brunnen schwimmt, wo man ihn abnimmt und sammlet. Es kommen davon hauptsächlich zweyerley Sorten zum Handel, eine weiße und eine schwarze. Die erstere heißt man italienische Naphta, und erhält sie aus dem Modenesischen. Diese muß schön weiß und klar, wohl fließend, auch von lebhaftem und durchdringendem Geruch seyn. Die andere wird um das Dorf Gabian, nicht weit von Beziers in Languedoc, gewonnen. Noch eine dritte, oder das rothe Steinöl, bekommen wir aus Holland. Alle die vorgenannten werden, wegen ihrer hitzigen Eigenschaft, nur selten innerlich in Medicin, aber desto öfterer äusserlich wider Nieren- und Gliederkrankheiten, erfrorene Glieder u. dergl. gebraucht. Aus Tirol gehen jährlich eigene Männer in die fremden Länder, die das im Lande gesammelte Steinöl zu Verkauf tragen.

Steinraute, s. Mauerraute.

Steinsaamen, s. Hirse.

Steinsalz, s. Salz.

Steinviolen, s. Violen.

Steinwein, s. Frankenwein.

Steinwurz, s. Engelsüß.

Steinzungen, s. Natterzünglein.

Stendelwurz, Knabenkrautwurz, Heilwurz, Ragwuz, radix satyrii, radix satyrionis, unter diesem Namen werden hier und dort schon seit langer Zeit her die Wurzeln von verschiedenen Arten eines sehr weitläuftigen Kräutergeschlechts, des Knabenkrautes (orchis) in den Apotheken geführt, als unter andern die Wurzel von der orchis bifolia, Linnée 1331. Diese Wurzeln, welche in vielen Apotheken unter dem Namen radix satyrionis aufbehal-

behalten werden, sind klein, rübenförmig, weißlich und zähe, haben einen süßlichschleimigen Geschmack, und sind, frisch gegraben, zu 2 bis 3 beysammen, getrocknet aber sowohl einzeln, als auch viele zusammen auf Fäden gereihet. Wenn sie, wie es von rechtswegen seyn soll, zu gehöriger Zeit eingesammlet und wohl getrocknet worden, so sind sie feste, ohne sehr oder ungleich zusammengerunzelt zu seyn. Sie haben alsdann, wie alle andere trockene Stendelwurzeln, keinen Geruch, der aber bey der ganz frischen Wurzel sehr stark, unangenehm, und fast einem harnhaften sehr ähnlich befunden wird. Die ganze übrige Pflanze hat in der Arzney noch keinen Gebrauch, obschon die schöne weiße oder weißgelbliche Blumenspitze einen überaus angenehmen erquikkenden balsamischen Geruch hat, der sich gegen den Abend hin gar sehr verstärkt, und in der Nacht am stärksten ist, und sich alsdann einem solchen recht durchdringenden vergleicht, der das Mittel zwischen der Vanilla, der Nachtviole und der italienischen Zaungilge Lonicera Caprifolium hält. Die Pflanze blühet in der Mitte des Maymonats bis zur Hälfte des Junii, nur einzeln auf Hügeln, zwischen dem Heckholze, um und in den trockenen Waldungen, und an solchen Orten, wo ein feines und kurzes Gras ist, zwischen den Rasen, und man gräbt ihre Wurzel, nachdem der Saame reif geworden ist, und die Blätter gelb zu werden angefangen haben. Eine zweyte Sorte kennet man unter dem Namen der kleinern Stendelwurz, oder des kleinern Knabenkrautes. Im May und Junio blühet diese bey uns sehr gemeine Pflanze auf trockenen und erhabenen Triften, oder mit einem feinen Rasen bewachsenen Hügeln, Feldreinen, an den Wiesenrändern und Feldhöhen, mit allerhand spielenden Farben, häufig genug. Die Wurzeln sind kleine, runde, fleischige Knollen, wie große Gartenerbsen oder kleine Kirschen, und sitzen etwas tief, wie alle Stendelwurzeln, unter dem Moose und festen Rasen, in einem lockern Grunde, oder ohne diese filzige Decke. Die Wurzeln werden öfters ganz zur unrechten Zeit gegraben, wenn die Pflanze eben blühen will, oder schon in der Blüte stehet. Da dann die eine zwar noch fleischige, aber doch schon unkräftige, große knollige Wurzel weggenommen wird, wenn die zweyte kleinere, welches die rechte ist, ihre Größe und Vollkommenheit noch nicht

erreicht hat. Sie ist daher in den Apotheken auch nicht fest oder hart, sondern ganz häutig, lederhaft und runzlich, folglich ohne allen Kern und Kräfte.

Eine dritte Art ist orchis mascula Rivini, das große Knabenkraut, die größere Stendelwurz, oder Kuckucksblumen. Diese ansehnliche und schöne Pflanze ist in der Mark Brandenburg, in Thüringen und andern deutschen Ländern ziemlich einheimisch; sie gehört unter die größern Arten ihres Geschlechts, und blüht im Junius, auch wohl noch etwas später, und vermehrt sich bey ihrer dauerhaften Eigenschaft in einem guten, mäßig feuchten und lockern Wiesengrunde stark. Die Wurzeln geben bey ihrem Aufbruche im fruchtbaren Grunde einen feinen überaus erquickenden Geruch. Alle Arten dieser Stendelwurzeln thun in vielerley Krankheiten sehr gute Dienste, daher sie in den Apotheken gebraucht, und allerhand zusammengesetzte Mittel daraus verfertiget werden.

Stephanskörner, s. Rittersporn.

Sterlet, Accipenser ruthenus. Linn., ein Fisch vom Geschlecht der Stöhre, so am Ural, in der Wolga, im kaspischen Meere, im Dnieper u. s. w. gefangen wird. Er unterscheidet sich vom Stöhr durch die Farbe, und auch weil er viel kleiner zu seyn pflegt. Seine Länge steigt nicht über 3 Fuß. Das Obertheil des Kopfs und der Rücken sind graugelb, die Seiten weißlicht, der Bauch weiß und roth gefleckt, der Kopf lang und spitzig. Er wird theils frisch, theils eingesalzen verspeiset. Auch macht man Hausenblase davon.

Sternäpfel, pomi stellati, auf italienisch, sind kleine eckigte Aepfel in Gestalt eines Sternes, die besonders aus den welschen Konfinen in Tirol zum Handel gebracht werden.

Sternanis, s. Badian.

Sternleberkraut, s. Waldmeister.

Sternstein, Astroites, heißt man sternförmig gebildete Steine, Sterncorallen, und versteinerte Seesterne, die in die Kunstsammlungen und Naturalienkammern gesucht werden.

Steyersche Weine, eine Mittel-Gattung deutscher Weine, die besonders im südlichen Theil von Steyermark in großer Menge gezeugt wird. Sie schmecken etwas schärfer auf der Zunge, als die österreichischen Weine, und enthalten mehr Säure und weniger Oel, als diese. Aber auch eben dieser Schärfe wegen ist das Gewächse

wächse bey manchen mehr beliebt. Ueberdem giebt es darunter gewisse Sorten, vorzüglich im marburger und cillier Kreise, die den guten moseler Weinen an die Seite gesetzt werden können. Die besten fallen auch um Rackersburg, Kirschbach, Luttenberg, Jerusalem, Hochensausall ꝛc. Man rechnet, daß das Land jährlich auf eine Million Eymer gewinne. Sie gehen nach Kärnthen, nach Bayern, ins Salzburgische u. s. w. Das Maaß ist wie das niederösterreichische.

Stiano, s. Muskateller.

Stibium, oder Stimmi, s. Spiesglas.

Stichkraut, s. Wolverley.

Stiefmütterchen, s. Freysamkraut.

Stil de grain, im französischen Handel eine gelbe Farbe, die die Holländer liefern. Sie wird von den Oelfarben- und Miniatur-Malern verbraucht. Man verfertiget den Stil de grain aus Avignonsbeeren, welche mit einem Zusatze von römischem Alaun und spanischer Erde, oder sogenanntem Blanc de Troyes, im Wasser gekocht werden. Wenn diese Sachen zu einem Teige eingekocht sind, dann formirt man daraus kleine gewundene Brödchen, die man wohl trocknen läßt, und die unter dem Namen des Stil de grain zum Handel kommen. Die Waare muß schön goldgelb von Farbe, sehr zart, leicht zu zerbrechen, und nicht schmutzig oder sandig seyn. Sie wird bey Pfunden gehandelt.

Stinkholz, Lignum foetidum, französisch Bois-puant, ein unangenehm riechendes Holz, das ein Baum auf der Insel Ceylon liefert, welchen Hr. von Linnée Olax genannt hat. Es ist ein hartes und festes Holz, das eine gute Politur annimmt. Man braucht solches in Indien gegen Nervenkrankheiten; bey uns aber kommt es in die Sammlungen von Seltenheiten.

Stinkmelde, s. Melde.

Stinkstein, s. Lapis foetidus, heißt man eine Bergart, welche Bergöl in sich hält, und darnach riecht, weswegen man ihr diesen Namen gegeben hat.

Stinx marina, Stinci marini, oder auch Scinci marini, sind vierfüßige Thierchen, einer kleinen Eidechse ähnlich, ungefähr einen halben Schuh lang, und eines Daumens breit, äusserlich von aschgrauer Farbe, und vielen Schuppen, mit einem langen runden Kopfe, und aufgespitzten Maule, langen und runden Schwanze, an dem bis an den Kopf ein brauner Strich gehet. Man brachte sie vor Zeiten aus Aegypten und andern Gegen-

genden der Levante, vornemlich von den Ufern des Nilstrohms, über Marseille zum Handel. Jetzt aber liefert sie meistens Venedig, und zwar ausgenommen, eingesalzen und aufgetrocknet. Die besten sind die, welche fein dick und lang, weiß von Farbe, dabey schwer, recht trocken, und noch ganz, keinen modrigen Geruch haben, und noch frisch sind. Man muß sie in Wermuth verwahren, wenn sie nicht verderben sollen. Ihr Gebrauch ist in der Medicin.

Stockfisch, Asellus, ist der allgemeine Name, womit man bey der Handlung den Dorsch, Kabliau, den eigentlichen und gedörrten Stockfisch, den Rundfisch, Langfisch, Zartfisch u. s. w. anzeigt. Er wird bey Neufoundland, an der Küste von Island, in Norwegen u. s. w. in ungeheurer Menge gefangen, und durch die Engländer, Franzosen, Nordamerikaner und Dänen zum Handel gebracht. Wir wollen, zu mehrerer Deutlichkeit für den Leser, den Stockfischhandel jedweder Nation besonders angeben. In Frankreich unterscheidet man allen Stockfisch in grünen oder gesalzenen (morue verte oder morue blanche) in Deutschland grüner Kabeljau, oder in getrockneten Stockfisch (morue séche oder morue parée, zuweilen auch merluche.) Die erste Gattung wird in Frankreich unterschiedlich sortirt, und unter verschiedenen Beynamen zu Markte gebracht, je nachdem es die Gewohnheit des Platzes mit sich bringt. Wir wollen die Hauptörter, wo die auf diesen Fang ausgehenden Schiffe ihre Retouren ablegen, hier anzeigen.

Zu Nantes macht man viererley Sorten, nemlich: 1) grande morue oder poisson marchand, von welcher das Zahlhundert 900 Pfund wiegen soll. 2) Morue moyenne oder poisson moyen, wird für ein Drittel leichter, als die erstere gehalten; sie hält nicht über 600 Pfund im Gewicht. 3) Petite morue oder auch raguet. 4) Ausschuß (morue de rébut), hierunter begreift man die kleinen Fische, welche noch schlechter, als Nummer 3 ausfallen, gefleckt sind, zerbrochen, angefault oder beschädigt seyn mögen, und auch die sogenannten lingues oder Langfische, an denen fast nur Haut und Gräten sind.

Die erste Sorte hat zwar ihr eigenes Maaß der Länge, Breite und Dicke, allein man kehrt sich gemeiniglich wenig daran beym Sortiren, und die Bracker unterscheiden bloß nach dem Augenmaaß.

Zu Rochelle und Bour-

deaux sortirt man ohngefähr auf eben den Fuß, nur besteht der Unterschied darinne, daß die kleinen Fische hier in diesen beyden Städten unter die Raguersorte kommen, zu Nantes aber, wenn sie auch wirklich sonst keinen Fehler haben, legt man sie doch unter den Ausschuß.

Zu Havre de Grace, Honfleur, Dieppe, und in den übrigen Häfen der Normandie, macht man sechserley Sorten, nemlich: 1) Gaffe enthält lauter ausserordentlich große Fische. 2) Morue marchande oder grand poisson, die in der Größe darauf folgen. 3) Trie, die etwas kleinern. 4) Lingue und raguet, oder kleine und magere Fische. 5) Valide oder patelet, die kleinste und unansehnlichste. 6) Viciée oder Ausschuß.

Zu Nantes und in den meisten übrigen französischen Seehäfen wird der grüne Stockfisch nach Cent von 62 Poignees oder Paaren, welchen Fuß man grand compte oder compte marchand heißt, gehandelt. Indessen giebt man zu Orleans und auch in Normandie 66 Paar im Hundert, und nennt es da ebenfalls grand compte oder compte marchand.

Zu Paris handelt man diese Waare nach petite compte, wo der Cent oder das Hundert Fische nur 54 Paar, oder 108 Stück enthält.

Zu Honfleur handelt man die Waare nach Cent von 136 morues, wo jedes Stück 24 Zoll lang seyn muß. Die Fische, welche unter diesem Maaß bis auf 19 Zoll Länge halten, werden bey Cent oder groß Hundert von 272 Stück gehandelt, und gelten nur den nemlichen Preis, was die erstere Sorte gilt. Die endlich, welche unter 19 Zoll messen, handelt man besonders.

Nantes ist unter allen Städten in Frankreich die, wo der meiste grüne Stockfisch hingebracht wird. Es hat auch die beste Gelegenheit, diese Waare in die innern Gegenden des Reichs weiter zu verfahren, da der Loirefluß durch viele Provinzen durchströhmt. Zu Kriegszeit ist der Artikel da immer in hohem Preis, nicht so in Friedenszeit, wo dann die Schiffe, welche sonst zu Havre de Grace, Dieppe und Honfleur ausladen, ihre Ladungen ablegen.

Man bringt auch aus Holland und Island, besonders in den Monaten März, April und May, große Partheyen grünen Stockfisch nach Frankreich, und zwar in Tonnen von 250 bis 300 Pf. Bruttogewichts. Eine Sorte hiervon ist in Salz und ohne

ohne Lacke, die andere mit Lacke. Die erstere hält sich am längsten. Der Tonnenstockfisch führt meist den Namen Kabliau. Die isländische Sorte ist kleiner, als die holländische. Diese hier ist mit weißem Salze eingesalzen, wird in der Lacke eingebracht, hernach nimmt man den Fisch heraus, läßt ihn abtriefen, packt ihn wieder ein, und streuet frisches Salz zwischen die Lagen.

Auch Duinkirchen schickt jährlich eine Anzahl Schiffe auf diesen Fang nach der Küste von Island ab. Der Fisch wird mit Salz von Saint Ubes oder Setubal eingesalzen. Jedwede Tonne enthält 300 Pfund netto an Fischen und mit dem Salze 312 Pfund von 14 Onces im Gewicht.

Zu Treport in Normandie hält das Faß isländischer Fische 240 Pfund netto, oder 280 Pfund sammt dem Salze.

Morue en tonne, ist kein Tonen-Stockfisch oder Kabliau, sondern getrockneter Stockfisch, den man zum bessern Transportiren in Fässer gepackt hat. Eine solche Tonne hält 66 Paar Fische oder 132 Stück. Diese Packung ist bloß zu Rouen und Orleans gebräuchlich, und zwar bey den Fischen, welche nach Champagne, Bourgogne u. s. w. verladen werden.

Weil das Trocknen des Stockfisches bloß an der Sonne geschehen kann, so gehen die Schiffe auf diesen Fang spätestens im März oder zu Aufang des Aprils aus Europa ab. Der röthlichste Fisch ist gemeiniglich am beliebtesten, aber zu Lyon und in Auvergne giebt man dem weißlichten den Vorzug. Der getrocknete Stockfisch wird nach den Orten, wo man ihn ausschifft, auf unterschiedliche Art sortirt und gebrackt.

Zu Nantes macht man davon siebenerley Sorten. 1) Poisson pivé, rothbräunlicher Stockfisch, ist der delikateste, fetteste und fleischigste unter den trockenen Stockfischarten. Er gilt 15 bis 20 Procent höher im Preis, als poisson marchand, findet aber nur in Bretagne, Anjou und Touraine Vertrieb. 2) Poisson gris, grauer Fisch, findet auch nur da Absatz, wo die erste Sorte beliebt ist. Er ist nicht so braun von Farbe, und auch etwas wohlfeiler im Preis. Wenn man ihn aber übers Jahr auf dem Lager hält, und der Fisch etwas fett ist, dann nimmt er zum Theil die Eigenschaft des erstern an, und wird zu poisson pivé. Der Unterschied im Preise zwischen

diesen beyden Sorten beträgt nicht über 3 Livres. 3) Poisson grand marchand, hierunter verstehet man lauter große, ganze, gerade, reine und ansehnliche Scheiter oder Fische, die ohne allen Tadel gefunden werden. 4) Poisson moyen marchand, ist dem vorhergenannten in allem gleich, nur die Fische sind etwas kleiner. Nummer 4 und 3 sind die gangbarsten in Frankreich, von diesen bringen auch die Schiffe am meisten von der Fischerey zurück. 5) Petit poisson marchand, welche Sorte auch fourillon genannt wird, enthält die kleinsten unter den braunen, grauen und morues marchandes. Diese Sorte gilt ohngefähr denselben Preis, als die dritte und vierte, zuweilen auch noch mehr, wenn sie gerade zur Zeit der Verladung eintrift. Der stärkste Absatz dieser Sorte ist in Auvergne und Lyonnois. 6) Grand rébut, oder großer Ausschuß, enthält große ausgeschossene Fische, die einen Fehler haben, gebrochen, ölicht, berieben, schlecht geschnitten, hart und versengt sind. 7) Moyen rébut, hierunter kommt der Ausschuß von kleinern Fischen, die eben solche Fehler haben.

Diese beyden letztern Sorten werden zu Nantes und in der Nachbarschaft verbraucht. Sie sind 10 bis 15 Procent wohlfeiler, als poisson marchand.

Zu Rochelle, Bourdeaux, Bayonne, St. Jean de Luz und an den westlichen Küsten von Spanien, kennt man nur dreyerley Brake beym trockenen Stockfisch. Man unterscheidet ihn da in poisson marchand, poisson moyen und rébut.

Nicht allein der Stockfisch oder Kabliau an und für sich giebt einen großen und wichtigen Handelszweig ab, sondern der Fisch liefert auch noch viererley andere Artikel. Nemlich die Eingeweide (noues oder nos), die Zungen, (langues de morue), den Rogen (raves oder rogues), und den Thran, der aus der Leber gewonnen wird.

Die Eingeweide werden an Ort und Stelle, wo die Fischerey getrieben wird, zu gleicher Zeit, wie die Fische, eingesalzen, und in Fässern von 6 bis 700 Pfund verfahren.

Die Zungen salzt man ebenfalls ein, und schlägt solche in Tonnen von 4 bis 500 Pfund im Gewicht. Der beträchtlichste Absatz von beyden Artikeln ist in Champagne und Bourgogne.

Der Rogen wird auch eingesalzen, in Fäßer geschlagen, und als Köder zum Sardellenfischen gebraucht.

Man

Man verbraucht dessen viel an den Küsten von Bretagne.

Der Stockfischleberthran geht in Fäßern von 400, 500 bis 520 Pfund in Gewicht häufig in die Lohgerbereyen nach Frankreich, man führt ihn auch über Genf aus, und gebraucht ihn zum Lampenbrennen, wenn Mangel an Nußöl oder Wallfischthran gespührt wird. In den Ledergerbereyen ziehet man den Leberthran dem Wallfischthran vor, weil er das Leder länger geschmeidig erhält, und so auch beym Brennen, weil er da, wenn er abgeklärt ist, weniger Dampf giebt.

Die Häfen, welche auf die Fischerey der Stockfischsorte, die hernach getrocknet wird, auszurüsten pflegen, sind St. Malo, Granville, St. Brieux, Bienic, Portrieux und Bayonne.

Hingegen auf den Fang der grünen Sorte schicken aus: Granville, Olonne, St. Malo, Dieppe, Honfleur, Treport und St. Valery.

Man rechnete 1785 den Betrag der eingebrachten Fische auf 7,250,000 Livres im Werth.

Der grüne Stockfisch oder Kabliau wird nach Dieppe, Havre und Honfleur, und von da hernach auf dem Seinefluß nach Paris, Granvill, St. Malo, Nantes, Rochelle und Bourdeaux transportirt.

Der getrocknete oder merluche wird zum Theil im Reich selbst verbraucht, und in dieser Absicht nach Bourdeaux, Rochefort, Orient, Nantes, Rochelle, St. Malo, Granville und Havre gebracht; oder man führt ihn nach den Häfen im mittelländischen Meere, insonderheit nach Cette, Alicante, Marseille und Italien wieder aus. Viele Schiffsladungen gehen auch gerade von Terreneuve ab, nach den französischen Kolonien.

Die Insel Terreneuve oder Neufoundland, wo die Engländer und freyen Amerikaner ihren Stockfisch fangen, liegt zwischen dem 46ten und 53 Grade nördlicher Breite, dem Meerbusen St. Laurentii gegenüber. Die Bereitung und das Trocknen dieser Fische giebt den Bewohnern derselben fast das ganze Jahr durch Beschäftigung. Sie sorgen dafür, daß die auf diese Fischerey abgeschickten Schiffe bey ihrer Ankunft schon vieles in Bereitschaft finden, und nicht nöthig haben, mehrere Monate sich da aufzuhalten, wie es sonst der Fall wäre. Die Fischerey geschiehet zwey Meilen von der Küste; alle Tage werden von den Insulanern und

den

den Equipagen der Schiffe Böte abgeschickt, welche hernach mit voller Ladung wieder zurückkommen. Wenn sie ans Land gekommen sind, wird der Fisch vom Bort ans Ufer ausgeworfen, oder auf ein Gerüst gelegt. Hier schneidet ihm der Abköpfer mit einem zweyschneidigen spitzigen Messer den Kopf ab, und reißt ihm den Bauch auf, um ihn auszuweiden. Ein zweiter, der ihm zur Seite steht, und den man den Ausschneider nennt, nimmt den Fisch in diesem Zustande, und schneidet mit einem einschneidigen, 6 Zoll langen, und 18 Linien breiten Messer, das zu mehrerem Nachdruck einen breiten Rücken hat, den Untertheil der Gräte aus. Aus den Händen dieses Mannes empfängt ihn der Salzer, der ihn sogleich in eine Tonne, die Haut unterwärts gekehrt, einlegt, mit Salz ganz dünne überstreuet, und so immer fortfährt, wobey er aber genau darauf sieht, daß die Fische allemal schichtweise in der Tonne zu liegen kommen. Der Fisch bleibt dann 3 bis 4, auch wohl zuweilen 8 Tage und darüber, nachdem es die Witterung nothwendig macht, im Salze liegen; hierauf bringt man ihn nach der Wäsche, wäscht ihn da tüchtig aus, und legt ihn in Schober aufeinander. Ist es hell Wetter, so breitet man ihn, die Hautseite unten gekehrt, auf eine Art Hürden, die etwa 2 Fuß über der Erde erbauet sind, oder auch auf Steine, aus. Gegen die Nacht läßt man ihn umwenden, so, daß die Hautseite oben zu liegen kommt, und dies thut man auch, so oft sich Regenwetter einstellt. Diese Behandlung setzt man so lange fort, bis der Fisch halb trocken geworden, und dies erfordert kürzere oder längere Zeit, je nachdem das Wetter dazu günstig oder ungünstig seyn mag. Ist der Fisch nun halb trocken, so bringt man ihn in runde, 14 bis 15 Fuß hohe Haufen, läßt ihn so einige Tage lang, hernach setzt man ihn von neuem der Luft aus, und wenn er meist trocken zu seyn scheint, legt man ihn nochmals in Haufen zusammen, damit er schwitzen soll. Endlich wird er nochmals, und zwar zum letztenmale, gekehrt. Der auf solche Art zubereitete Stockfisch ist gewöhnlich gut und wohlschmeckend, doch beydes mehr oder weniger, nach der Beschaffenheit des Wetters und nach der Geschicklichkeit der Bereiter.

Der Stockfisch, so im Frühling und vor der großen Hitze bereitet wird, ist der beste und vorzüglichste, besonders wenn er weder zu

wenig, noch auch zu stark gesalzen worden. Zuviel Salz macht ihn zwar weis, allein er wird davon stockhart und spröde, und scheint bey feuchtem Wetter schmierig. Der sogenannte Lingard, den man für das Männchen dieser Fische hält, ist der beste und zarteste in der Art. Der Stockfisch, welcher im Herbst, nemlich im Oktober, November und December, zuweilen auch noch im Januar gefangen wird, bleibt bis zum März oder April im Salze liegen; dann wird er ausgewaschen, und auf die vorgedachte Art auch behandelt. Ob er gleich nicht stärker gesalzen ist, als die erstere Art, so schätzt man ihn doch minder. Zum Einsalzen wird durchaus gutes Salz erfordert; weil nun die Engländer eines mineralischen, folglich korrosiven Salzes sich dazu bedienen, hat ihre Waare einen herben Geschmack, weswegen sie weniger beliebt ist, als der Franzosen ihre.

Ausser der Fischerey, welche die Einwohner von Newfoundland das ganze Jahr hindurch an ihren Küsten treiben, und deswegen die sitzende Fischerey genannt wird, wird auch noch eine andere, und zwar beträchtlichere, durch Schiffe aus Europa und aus verschiedenen Gegenden von Nordamerika, auf den Bänken bey der Insel in der besten Jahrszeit getrieben, wo dann der Stockfisch sich in grösserer Menge, als irgend sonsten, sehen läßt. Dieser Fang wird vornemlich an der grossen Bank getrieben, und die unstäte Fischerey genannt. Diese berühmte Bank bestehet nicht etwa aus beweglichem Sande, so wie viele andere dergleichen Bänke, sondern aus einem festen, steinigten, mit Sand und Kieß vermischten Grunde, der sich aus dem Meere erhebt, und mehr, als 200 englische Meilen, von Norden nach Süden hin, lang ist. Das Meer hat da eine Tiefe von 150 bis 200 Faden. Der Fisch wird aber nicht allein an der grossen Bank gefangen, sondern es giebt da noch viele kleinere Bänke, von welchen eben so gute Arten Stockfisch, ja hier und dort noch bessere gefangen werden, z. E. am Banc verd, Banc neuf, Petit banc, und an den sogenannten Banquereaux. Obgleich überhaupt alle kleine Bänke diesen letztern Namen führen, so heißen doch nur die recht eigentlich so, welche zwischen Isle de Terre und Terre neuve liegen. Die Fische, welche in der Nähe der großen Bank, besonders an der Südseite derselben gefangen werden, sind überhaupt die besten, fettesten

und

und größten; hingegen die, welche man an der Nordseite dieser Bank bekommt, gemeiniglich von kleinerm Schlage. Der Fisch wird an der Leine gefangen, und der Fang ist oft so reichlich, daß binnen 24 Stunden vier und mehr hundert gefangen werden.

Die Fischer, welche den Stockfisch entweder so selbst fangen, oder ihn völlig bereitet auf Newfoundland von andern einkaufen, bringen ihn, wenn sie eine Ladung beysammen haben, nach demjenigen europäischen Hafen, der ihnen am vortheilhaftesten scheint, zu Markte.

Zu London hat das Hundert Stockfische 124 Stück.

Für Norwegen macht der Stockfischfang einen der wichtigsten Erwerbzweige aus. Hier wird vornehmlich viel Dorsch und Kabliau gefangen, zubereitet und verschifft. Der Fisch wird hier zu Lande auf drey verschiedene Arten bereitet. Nach der ersten salzt man ihn ein, und erhält ihn durch Salzlacke in Fässern. Nach der andern trocknet man ihn bloß an der Luft, und nach der dritten wird er erst gesalzen und hernach getrocknet. Die erste Art heißt man in Norwegen Salter Torsk, die darauf folgende Tärfisk, welche andere Nationen Stockfisch nennen, und die dritte Sorte wird Rotskiär und Rundfisch genannt. Jede Art dieser Hauptsorten wird wieder in verschiedene andere Sorten unterschieden, die die Namen Häkerfisk, Mittelfisk und Klenfisk führen. Der Dorsch oder Kabliau, welcher erst eingesalzen, und hernach getrocknet worden, heißt Klipfisk.

Die Fischhändler zu Bergen machen verschiedene Sortimente, nachdem der Fisch zu Rotskiär, oder Rundfisch, zubereitet worden ist. Man zählt deren mehr als 20, worunter die vornemsten nach den Städten und Ländern, z. B. Bremen, Lübeck, Holland, benannt sind, wohin sie ausgeführt werden sollen, und auch die dazu erforderliche Zubereitung bekommen, dergleichen holländischer Zartfisch, dänischer Zartfisch, holländischer Rundfisch u. s. w. sind. Die geringern Sorten führen auch ihre besondern Namen, und werden nach der Ostsee, nach Flandern, Portugal und den Küsten des mittelländischen Meers verschifft. Die geringste Sorte geht, in Fäßer gepackt, nach Deutschland. Der Fang des Dorsches nimmt gewöhnlich in den ersten Tagen des Februars seinen Anfang. Um diese Zeit jagt der Wallfisch den Dorsch, Sey, Längfisch und

und Brosmer aus der Tiefe des Meeres auf, wo sie sich den Winter über aufgehalten haben. Da sie nun gezwungen sind, den bisherigen Aufenthalt zu verlassen, suchen sie die Bänke und Untiefen längs der norwegischen Küste, um daselbst zu laichen. Da fallen sie aber wieder einem andern Feinde in die Hände. Die norwegischen Bauern ziehen bey Tausenden, Männer und Weiber, Junge und Alte, zur See, und bekriegen sie bis zu Ende des folgenden Monats. Jeden Abend begeben sie sich nach den kleinen Inseln, womit die Küste gleichsam eingefaßt ist, und auf welchen sie ihre Hütten haben. Hier salzen oder trocknen die Weiber und Kinder die von den Männern gefangenen Fische, und sammeln in zwey Monaten ihren Unterhalt für ein ganzes Jahr. Man rechnet, daß zu diesem Fange gegen 3000 mit drey bis acht Mann besetzte Böte gebraucht werden.

Die fettesten und dicksten Brosmer, Seyen und Längfische reissen die Fischer der Gräte nach bis an den Schwanz auf, und binden sie, damit sie nicht auseinander fallen, nachdem ihnen der Kopf gespalten, und das Eingeweide herausgenommen worden; hierauf werden sie gewaschen, und auf dazu eingerichteten Gestellen getrocknet. Alle Brosmer, Seyen, Längfische und mehrere Arten der auf solche Weise bereiteten Dorsche oder Stockfische werden Rotskiær genannt. Weil diese Fische von Natur sehr fett sind, so trocknen sie besser, wenn sie aufgerissen werden, als wenn man sie ganz läßt.

Die Bereitung des Rundfisches ist noch einfacher. Man nimmt dazu die magern und schlechten Koljes, Längfische, Brosmer und Seyen, schneidet ihnen die Köpfe ab, reißt ihnen den Bauch auf, und nimmt das Eingeweide und den Rogen heraus, hernach werden sie in Seewasser gewaschen, und auf Gerüsten getrocknet.

Die ebenbeschriebenen Zubereitungsweisen des sogenannten Stockfisches sind aber nur im nördlichen Theile von Norwegen erlaubt, wo die reine und scharfe Luft diese Behandlung zuläßt; hingegen würde sie in den südlichen Gegenden nichts taugen, weil da den Winter über beständig Westwinde wehen, die häufigen Regen bringen, so daß der Fisch eher verderben, als trocknen würde. Daher müssen die Einwohner dieser Gegend ihren Fisch auf andere Art bereiten.

Damit der Dorsch oder

Kabel-

Kabeljau das Salz desto besser annehme, wird er aufgerissen, das Eingeweide herausgenommen, der Fisch gewaschen, und dann in 2 Stücke zerschnitten. Wenn dieß geschehen ist, wird er gewöhnlich gleich in eichene Tonnen auf die Art gepackt, daß der Rücken des Fisches auf den Boden der Tonne zu liegen komme, und der Bauch nach oben, damit das Fleisch desto besser vom Salz durchdrungen, und vor dem Verderben und Rothwerden, als einem Zeichen der Verderbniß, gesichert sey. Solchergestalt wird er schichtweise in die Tonnen gepackt, nachdem jedes Stück gehörig mit Salz eingerieben worden: jedwede Lage wird mit Salz bedeckt. In diesem Zustande kann nun der Dorsch ohne weitere Zubereitung verkauft werden; man giebt aber im Handel dem den Vorzug, welcher, nachdem er von dem ersten Salze zum Theil gereiniget und ein wenig getrocknet, von neuem gesalzen, und mit wenig dazwischen gestreuetem Salze in Fässer gepackt worden ist. Zu der erstern Einsalzung wird französisches und spanisches Salz zu gleichen Theilen genommen, zu der zweyten aber portugiesisches. Der gesalzene Dorsch, welcher in Fässern gehandelt wird, führt unterschiedliche Namen, als: Saltet-Torsk, Saltet-sey, Saltede-Brosmer, Saltede-længer, u. s. w.

Der Klippfisch wird fast auf dieselbe Art zubereitet, wie der gesalzene Dorsch; man salzt ihn nämlich ein, packt ihn in Tonnen, beschwert ihn mit großen Steinen, um ihn desto gedrungener zu machen. Nach Verlauf einer gewissen Zeit wird er wieder aus den Tonnen herausgenommen, und bey dem ersten hellen Wetter getrocknet, wo man ihn dann längs an der Küste auf den Felsen ausbreitet. Wenn er hinlänglich trocken ist, wird er zu Markte gebracht, ohne daß man ihn erst in Tonnen packt. Die größesten und fettesten Dorsche sind unter allen andern Arten die tauglichsten zu Klippfisch.

Zu Kopenhagen sind die Niederlagen und Auctionen der königlich-dänischen allgemeinen Handlungsgesellschaft, wo die isländischen und finmärkischen Fischwaaren überhaupt, und der Stockfisch insbesondere, jährlich öffentlich ausgeboten und verkauft werden. Die isländischen Stockfische theilt man hier gewöhnlich in Flach- oder Plattfisch, prima und secunda Sorte, wovon die erstere etwa 18 bis 22 Rthlr. das Schiffpfund, die andere aber nur 13 bis

15 gilt, wie auch in großen und mitteln Hangfisch, sogenannten Langfisch und Kuller.

Die finmärkischen unterscheidet man in Rundfisch, Rothschär, Langfisch, und Rothschärkuller, wie auch Rundfischkuller.

Die Quantitäten, worinnen die Kompagnie bey den Verkäufen verläßt, sind 100 Schiffpfund und darüber. Bey kleineren gilt die Waare gemeiniglich einen Thaler aufs Schiffpfund höher im Preis.

Die Auctionen sind meistentheils im Monat März. Beschädigte Waare, von welcher es gemeiniglich bey allen Sorten der zu verauctionirenden Fische welche giebt, wird zwar auch bey den Verkäufen ausgeboten, aber besonders gehandelt.

Zu Drontheim unterscheidet man die Waare in Flach- oder Plattfisch, Zartfisch, so nach jenem die beste Sorte, Mittel-Rotschær, klein Rotschær, Rundfisch, Sergfisch, und Lempen.

Der norwegische Stockfisch ist in Ansehung seines bessern und feinern Geschmacks dem von Terreneuve oder New-found-land vorzuziehen, daher schickt man ihn selbst nach England.

In Holland macht man dreyerley Sorten, nämlich Langfisch oder langen Fisch, Rundfisch, und kurzen Fisch oder Kortschaar. Der Langfisch ist der beste und höchste im Preis, der Rundfisch folgt in der Güte nach, und Kurzfisch ist der geringste.

Zu Bergen in Norwegen rechnet man in Schiffsfracht 70 Wag Stockfisch, jede von 36 Pfund im Gewicht, für eine Last.

Zu Lübeck ist die Rolle Rund- oder Stockfisch von 180 Stück, u. s. w.

Stockfischholz, holl. Stockvishout, heißt man in Holland die lange und dünne Sorte Rothholz, oder Holz von St. Martha, welche nur etwa die Hälfte so viel als die stärkere und bessere gilt, von der die Stükken 20 bis 25 Pfund im Gewicht halten.

Stocklack, s. Gummilack.

Stoechaskraut, Stoechas, eine medicinische Pflanze, die aus der Levante, von den Hieresinseln, aus Provence, Languedok und Italien gebracht wird. Das levantische Stöchas hat purpurfarbene oder blaue Blumen, und einen etwas bittern Geschmack, auch starken Geruch. Es wird zum Theriak und andern Zusammensetzungen genommen. Das gelbe Stoechaskraut wird nicht nur in Frankreich und Italien, sondern auch in Deutschland, aber hier doch bloß in den Gärten, gezeugt. Eine Sorte

te wächst auch wild an dürren und steinigten Orten am Rheinstrohme und anderwärts. Die Blumen werden in der Medicin gebraucht. Aeusserlich nimmt man sie zum Räuchern wider Flüsse, streuet sie zwischen Kleider und Pelzwerk, um die Motten davon abzuhalten, u. s. w.

Stöhr, Accipenser, Sturio, ein bekannter Fisch mit Knorpelfloßfedern, oder eigentlicher aus der Klasse der Amphibien. Er unterscheidet sich hauptsächlich dadurch, daß er zu beyden Seiten ein Ohrloch hat, und daß sein Maul mehr einem weiten Rohr gleicht, auch daß er keine Zähne hat. Das Geschlecht zerfällt in 3 Hauptgattungen, in gemeine Stöhre, Sterlette und Hausen. Man fängt die Stöhre häufig in der Elbe, der Donau und in andern Flüssen. Man findet ihrer manchmal von solcher Größe, daß sie über ein paar Centner im Gewicht halten. Sterlette werden in großer Menge in Rußland, Hausen aber in Ungarn angetroffen. Die erstere Art wird entweder frisch verspeiset, oder marinirt, und in ganze, halbe, Viertel- und Achteltonnen geschlagen. Die andere legt man in Salz, und bringt sie in großen langen Fässern von mehreren Centnern im Gewicht zum Handel. Vom marinirten Stöhr geht viel über Danzig und Elbing nach Polen, Littauen, vom marinirten Hausen und den Stöhreyern in die österreichischen Staaten, nach Kleinpolen, Podolien, Italien, u. s. w.

Stöhrrogen, s. Caviar.

Stöhrsfutter, s. Haber.

Stoff, franz. Etoffe, heißt man in Seidenmanufakturen und Seidenhandel einen broschirten ganz seidenen Zeug, der auf Taffent- Grosdetours- oder Grosdenaplesgrund, mit Streifen, Blumen und Ranken gewebt ist. Die erstere Art, oder die mit Taffentgrunde, heißt man: leichten oder Sommerstoff, die andere: schweren oder Winterstoff. Beyde Sorten sind 3/4 bis 15 Sechszehntheile der leipziger Elle breit, und entweder in halben Stücken von 40, oder ganzen von 70, 80 und mehr Ellen. Man hat auch gold- und silberreiche. Die schönsten und besten Zeuge dieser Art liefern Tours, Lyon und Paris. Die holländischen Stoffe, welche man auch Raz de Sicile heißt, sind lange nicht von der Feine und von dem Geschmack in der Zeichnung, wie jene, auch die Seide ist minder schön. Alle Blumen in den eigentlichen Stoffen sind nach ihrer natürlichen Farbe

und

und Schattirung eingewebt. Der Grund dieser Zeuge ist bald einfärbig, bald wandelartig, gestreift, gegittert, u. s. w. Zu Hamburg und an mehreren Orten in Niedersachsen heißt man Stoff die Gattung englischer Kammlotte, die der Kaufmann unter dem Namen Hayrbins kennet.

Stolkscher Käse, eine Gattung fetter holländischer Käse, die in der Krimpener Waard in Südholland gemacht, und meistens von Gouda zum Handel gebracht werden.

Stolzer Heinrich, s. Allgut.

Stoneware, s. Steingut.

Stoppgarn, fil au grélot, eine Art weissen leinenen Garns, die aus Holland zu Markte kömmt. Es wird zur Filetarbeit, zum Stopfen der feinen Leinwand, zu Stickereyen, u. dgl. gebraucht. Die Gattung hat 48 Gebinde, und wird durch Nummern unterschieden, welche bey 14 anfangen, und bis auf 400 steigen. Man handelt diese Waare nach Dutzenden.

Storax, Storaxgummi, Styrax, ein ausländisches Gummi, das von einem dem Quittenbaume ähnlichen Gewächse theils freywillig fließt, theils auch durch Einschnitte erhalten wird. Der Baum wächst in verschiedenen Gegenden der Levante, besonders in Syrien, in den Gegenden am rothen Meere, in Karamanien, u. s. w. Er kömmt zwar auch in Provence bey Cuers und Montrieux, und in andern südlichen Gegenden von Europa, fort, aber er giebt da wenig oder gar keinen Storax. In Provence führt das Gewächse den Namen Aligousier. Es kömmt dieses wohlriechende Gummi unter zweyerley Gestalten von Smyrna, Venedig, Livorno, Marseille, Triest und Amsterdam zum Handel. Die eine ist fest und trocken, die andere aber feucht und flüssig.

Storax in Tropfen bringt man aus Karamanien in kleinen Schachteln nach Smyrna, Konstantinopel und Marseille. Man hält die Waare für vollkommen in ihrer Art, wenn viele weisse Körner, die ganz rein und lauter, sich darunter befinden. Man probirt die Schachteln mit einem Messer, welches man hineinsticht, und untersucht so, was für Waare darinnen enthalten sey; denn gewöhnlich liegt obenauf Storax von weisser Farbe und auserlesener Gattung, inwendig aber das Gegentheil von beyden.

Der Artikel wird in alle Gegenden von Europa über die vorgedachten Plätze und die Insel Cypern ausgeführt. Man verschickt ihn

in Kisten, deren jede vier Schachteln enthält, von welchen eine wie die andere 30 bis 33 Pfund florentinischen Gewichts schwer seyn soll.

Durch Einschnitte in den Baum, von welchem schon die Körner abgesammlet sind, erhält man noch eine andere Art Storax, die Calamita genannt wird. Es ist das Gummi, welches von der Rinde abgeschrabt worden. Mit diesem vermischt man das, was durchs Destilliren der Sonnenhitze aus dem Baume schwitzt, oder auch was allenfalls von der Erde aufgesammlet wird. Dieses Gemengsel wird so, wie es zusammengerafft worden, aus Karamanien nach Cypern gebracht; hier thut man es in großen Kesseln über dem Feuer zerlassen, und wohl reinigen. Man schaumet mit Löffeln alle Unreinigkeiten ab, und scheidet die gröbern Theile von Holz und Erde, die sich etwa darinnen befinden mögen, und dieser Satz wird Storaxkleyen (Semola di storace) genannt. Dieser Abschaum wird wohlfeiler verkauft, weil alle ölichte Theile davon abgesondert sind. Der auf solche Art geläuterte Calamitstorax wird hernach in Säcke gepackt, und so an die Handelskomtoire der Franken verkauft, welche ihn in alle Gegenden von Europa verschicken. Der Sack hält gewöhnlich 50 bis 60 türkische Oken im Gewicht. Man heißt ihn Calamitstorax, weil man ihn ehedem in dünnen Röhren, wie Federkiele, zum Handel gebracht hat.

Man erkennet die Waare für gut und untadelhaft, wenn sie fein dunkelbraun von Farbe ist, und sich recht fett anfühlt. Man nimmt davon ein wenig, knetet es in der Hand zu einer Kugel, und bemerkt, ob die Theile sich dicht an einander hängen, wie auch, ob der Storax, wenn man ihn anzündet, lange Zeit wie ein Licht fortbrenne; wenn dieß geschiehet, so ist die Waare gut.

Der flüssige oder feuchte Storax, Storax liquida, kömmt von Smyrna und der Insel Cypern über Marseille, Venedig, Triest zum Handel, und wird in feine und gemeine Sorte unterschieden. Die erstere ist gelbbraun oder röthlichbraun von Farbe, halbdurchsichtig, und von sehr starkem und durchdringenden Geruch. Die andere sieht wie braune oder graue Hefen aus, ist fett, hat aber einen viel schwächern Geruch, und kann ohne vorhergegangene Läuterung kaum gebraucht werden.

Alle diese Storaxsorten werden in der Medicin, zu Raucherwerk, zum Parfumiren,

miren, in den Tobaksfabriken, u. s. w. verbraucht. Man handelt sie durchgängig netto Thara.

Storch, Ciconia, ein bekannter Zugvogel, den wir nur darum hier berühren müssen, weil noch zuweilen gewisse Theile von demselben zur Medicin gebraucht werden. Hierunter ist das Fett, rc.

Storchschnabel, Geranium, ein Kraut, welches theils auf altem Gemäuer, feuchten Steinhaufen, u. s. w. wild wächst, theils auch in den Gärten mit Fleiß gezogen wird. Das Gewächse hat seinen Namen von der Gestalt des Saamens, welcher in einen langen Faden ausläuft. Auf eine irregulaire fünfblätterichte Blume, die es trägt, folgen fünf solcher Saamen, die so vereiniget sind, daß sie gleichsam einen Schnabel bilden. Die ausländischen Arten von diesem Gewächse wachsen in Stauden. Es giebt deren gar vielerley Sorten, z. E. die mit dem Froschpfotenblatte, und violetten, weissen oder rosenfarbenen Blumen; dergleichen mit Biesamgeruch; den braunen Storchschnabel mit geflecktem Blatte; den blutfarbenen mit tief gekerbten Blättern; den mit schwarzen Blumen, u. s. w. Unter den beständigen Arten sind merkwürdig: der afrikanische baumartige Storchschnabel mit rothen Blumen und solchen Blättern wie der Frauenmantel; dergleichen mit dem silberfarbenen Pappelblatte; mit dem Weinblatte, so einen Melissengeruch giebt; mit Sinauähnlichen Blättern; mit Ackleyblättern; mit Betonienblatte und kleinen gestreiften Blumen. Die jährigen bestehen unter andern aus dem Storchschnabel mit Korianderblatte und fleischfarbenen Blumen; dem mit blauen Blumen; dem mit Schierlingsblatte, so nach Biesam riecht; mit Stachelbeerblättern und röthlichen Blumen, rc. Das Kraut wird seiner zusammenziehenden Kräfte wegen in der Medicin gebraucht.

Stracci, im italienischen Handel die Straßseide.

Strafini, s. Korallen.

Stramoro, s. Korallen.

Strals, eine Masse oder Steine von Krystallglase, die den Topasen ziemlich gleichen. Der Artikel wird zu Schnallen, Ohrringen, Halsgeschmeide, u. d. häufig verarbeitet. Er führt den Namen von seinem Erfinder, einem Strasburger Künstler.

Strasses, s. Seide.

Straußeyer, Struthionum ova, werden aus Afrika und andern heissen Erdtheilen

nach Europa gebracht. Man erhält sie besonders häufig aus den Wüsten, die dem weißen Vorgebürge gegen Osten liegen. Diese Eyer sind sehr groß. Man hat deren schon manchmal gefunden, welche 10 Pfund und darüber gewogen haben. Man hält solche im frischen Zustande für sehr nahrhaft und gesund. Die Schaale daran ist weiß, glatt, von mittelmäßiger Dicke, und ziemlich hart. Man braucht sie zu Trinkgeschirren und zur Zierde in den Naturaliensammlungen und Apotheken. In der Türkey und in Persien hängen die Einwohner die Straußeyer an die Decken ihrer Moscheen, zwischen den Lampen, als Zierrath auf.

Straußfedern, Plumes d'Autruche: Die schönsten kommen aus Algier, wo man zu dieser Absicht Strauße unterhält, denen man im Junius und Julius die größten Federn ausrupft. Die kleinern, welche vom männlichen Strauß allemal schwarz, vom weiblichen aber nur grau sind, kann man aber bloß erhalten, wenn diese Vögel getödtet werden. Die schwarzen heißt der Franzose petits noirs, die andere petits gris, oder pointe plate. Schlechter sind die Federn aus Tunis, von Seyd, Aleppo, Alexandrien und der Insel Madagaskar; die schlechtesten bekommen wir aus Senegal. In neueren Zeiten haben in Afrika die Juden den ganzen Handel mit diesen Federn an sich gezogen, und diese senden solche ihren Freunden in Livorno zu, von wo sie nachher weiter verschickt werden. Man hat Federn, das Hundert für 400, 200, auch 100 Livres; und die äussersten Schwanzfedern das Hundert zu 40 Livres. Die jungen und kleinen Federn (Plumes vierges) werden nach Pfund zu 15 bis 40 Piastern verkauft.

Alle diese Federn verlangen noch eine mühsame Zurichtung. Sie werden mit Seife gewaschen, hernach in fast siedendheißes Wasser, worinn man Kreide oder spanisches Weiß gethan hat, eingetunkt, hierauf mit Indig etwas blau gemacht, auch geschwefelt. Um sie zu frisiren, zieht man die Fahne, oder den Bart, unter einem stumpfen Messer über den Finger weg. Die kleinen Federn, welche selten schwarz genug sind, werden mit Blauholz und Vitriol gefärbt. Die ganz weißen nehmen nicht gern eine völlige Schwärze, wohl aber die übrigen Farben an. Die rosenrothe giebt man ihnen mit Saflor, die grüne mit Curcume und Blau.

Plu-

Plumes en masse, heißt der Franzose ein Packet von 50 Stück Straußfedern, und diese bestehen aus lauter weißen, feinen und schönen Federn. Die andern werden nach dem Gewicht gehandelt.

Die französischen Federschmücker und Federhändler unterscheiden die Straußfedern in premieres, sécondes, tierces, femelles claires, femelles obscures, bouts de queuve, bailloques, grand noir, petit noir, und petit-gris. Plumes en fagot sind Federn, wie sie in Packeten fallen. Ploc oder Poil d'Autruche, die Pflaumfedern vom Strauße. Plumet d'Autruche, eine ganze Straußfeder, um den Hut herum langend. Ueberhaupt werden die vom männlichen Strauße höher geschätzt, als die andern, denn sie fallen breiter, vollkommner und fein federigter.

Hier ist der ohngefähre Preisfuß, nach dem man die verschiedenen Sorten dieser Waare schätzen kann.

Wenn das Hundert von der ersten und feinsten Sorte, Plumes premieres, 75 Livres gilt, dann gelten

die sécondes	40	Liv.
" Tierces	12	"
" Femelles claires	40	"
" " obscures	12	"
" Bouts de queuves oder Schwanzspitzen, wie auch Bailloques, gr. und petit noir	3	Liv.
die Petits gris gar nur	20	S.

Der Ausschuß von den Straußfedern, und auch manchmal die Sorten petit gris und petit noir, werden mit dem Messer frisirt, und hernach zum Besetzen der spanischen Mützen angewandt. Man macht auch davon Müffe, Palatine und dergl.

Streckwaare, s. Eisen.

Streckwerk, zu Bremen eine gewisse Art Bruchsteine, s. Steine.

Streichblume, s. Rainblume.

Streicheisen, Bügeleisen, Plätteisen, fr. Fer à répasser le linge, sind bekannte Werkzeuge zum Plätten des feinen leinenen Zeuges, die allenthalben von Rothgießern und Beckenschlägern aus Meßing verfertiget werden; indessen giebt es doch gewisse Oerter, wo dieser Artikel von vorzüglicher Güte gemacht wird. In Deutschland sind Nürnberg und Aachen, in Frankreich aber Vrigne-aux-bois, unweit Sedan, in diesem Fache am meisten berühmt.

Streichkraut, s. Gelbkraut.

Streifwurz, s. Sauerampfer.

Stremo, s. Korallen.

Streusand, zum Bestreuen des

des Geschriebenen: von solchem kommen verschiedene Sorten zum Handel. Italien liefert braunen mit Goldglanz, schwarzen mit Silberglanz, grünen und andere Sorten mehr; die Insel Elba schwarzen und eisenfärbigen, wie auch Valdarno im Toskanischen. Man sehe auch Polvere del Diavolo, und Sand aus Norwegen. Nürnberg giebt viel Streusand von Elfenbein und Knochen, der da metzenweise gehandelt und häufig ausgeführt wird. Endlich aus den meißnischen Gebürgen bringt man einen blauen Stein, der sehr schön aussiehet, und mit Goldglanz durchsprengt ist. Hieraus macht man einen feinen Streusand, schlägt diesen in kleine Fäßchen, und verfährt ihn.

Strohbändchen, sind dünne und sehr schmale seidene Bänder von allerley Farben, die nicht breiter, als ein Strohhalm gemacht werden. Sie sind mit Gummi stark gesteift, und werden zu Besetzungen auf Kleider, zum Kopfputze u. dergl. angewandt.

Strömlinge, Strömminge, eine Art Sardellen, welche man an den Küsten von Schweden und England häufig fängt. Die Schweden sälzen solche in Menge ein, schlagen sie in Fäßer, und schicken sie zum Handel.

Strohbücklinge, Strohbocking, sind geräucherte Häringe, die in geflochtenes Stroh eingepackt, und hernach strohbundweise verhandelt werden. Zwanzig englische Stroh, oder 10,000 Stück werden für eine Last gerechnet. Aus Holland bringt man die meisten Strohbücklinge nach unsern Seestädten.

Strohhüte, sind besonders in den heissen Ländern ein sehr gangbarer Artikel. Die Landleute in manchen Gegenden treiben damit ein vortheilhaftes Gewerbe. Es giebt darunter welche, die so fein und künstlich geflochten sind, daß die artigsten Damen sich ihrer nicht zu schämen brauchen. Darunter gehören z. E. die, welche um Campi, im sogenannten Circondario di Firenze, verfertiget werden. Sie gehen in großer Menge nach den Küsten am mittelländischen Meere, nach England, der Levante u. s. w. Es giebt Jahre, wo über Livorno einige tausend Kisten solcher Hüte verschifft werden. Man macht diese Gattung in Krain, Franken, Schwaben, im Perchthale, an den Gränzen von Niederösterreich &c. nach. Von der krainerschen gehen viele nach Wien und anderwärts hin, und werden

den da für ächte florentinische verkauft. Aus dem Perchthale gehen viele in die Schweitz und die angränzenden Länder. Die meisten liefert das jauchener Kirchspiel in Krain.

Auch Sachsen macht in Menge und von vorzüglicher Güte diese Waare. Besonders sind die Dörfer Laubegast, Possendorf und mehrere in der Gegend um Dresden deswegen berühmt. Sie setzen jährlich von diesem so geringscheinenden Artikel für mehrere tausend Thaler ab.

Diese Hüte werden nun entweder so, wie sie geflochten worden sind, zum Handel gebracht, oder man füttert sie mit Taffent, Atlas, seidenem Croilé, Baumbast, Glanzleinen u. dergl., besetzt sie mit Bändern, Schleifen, italienischen und französischen Blumen, Federbüschen und andern Zierrathen. Sie sind ein Artikel der Mode- und Galanteriehändler. Die sogenannten Gottscheber wandern auch mit Strohhüten in allen österreichischen und benachbarten Provinzen herum.

Struck, heißt man einen von Wolle gewebten dicken Zeug, der durch die Fußarbeit verfertiget wird. Man nennt ihn auch Everlestin. Die besten und feinsten Sorten dieses Artikels liefern England und Sachsen. Man hat dessen von verschiedenen Farben und Mustern, doch meistens in Schwarz, Weiß oder Scharlachroth. Der schwarze Struck wird besonders zu Westen und Hosen getragen. Der englische ist 3 und 1/2 Viertel der leipziger Elle breit, und in Stücken von 30 Yards Länge. Der von Gera im Vogtlande, von Rochlitz, Borna, Herrnhut, Neusalze u. s. w. ist insgemein 7/8 breit, und 50 bis 60 Ellen lang.

Strümpfe, sind sowohl der Form als auch dem Stoff nach von unterschiedlichen Sorten. Es giebt erstlich Manns-, Frauen- und Kinderstrümpfe, Winter- und Sommerstrümpfe, seidene, halbseidene, floretseidene, baumwollene, zwirnene, castorhaarene, wollene, Stammet- und mehrere dergleichen Strümpfe; ferner gefärbte und ungefärbte, gewalkte, halbgewalkte und ungewalkte. Sie sind entweder gestrickt oder auf dem Stuhle gewebt, von einfacher Farbe oder melirt u. s. w. Die seidenen sind von offener oder von gedrehter und gezwirnter Seide, glatt, gemustert oder streifig gewürkt oder gestrickt, mit glatten, gemusterten oder durchbrochenen Zwickeln. Es giebt darunter zugerichtete oder appretirte, und auch unzugerichtete.

Die wollenen, baumwollenen und zwirnenen sind von ein-, zwey-, drey- bis vierdräthigem Garne u. s. w.

Von seidenen Strümpfen liefern England, Frankreich und Italien die besten Sorten zum Handel. Die englische Waare ist sehr schön von Aussehn und recht dauerhaft, aber verhältnißmäßig etwas theuer. Brüssel in Brabant macht gute seidene Strümpfe, die den französischen nichts nachgeben. In Frankreich sind Paris, Lyon, Ganges, Nimes, Montauban, Versailles durch ihre Fabriken dieser Art, und den damit verbundenen Handel, vorzüglich berühmt. In Nimes allein sind über 50 solcher Fabriken, welche eine erstaunliche Menge seidener Strümpfe verfertigen, und in allen Gegenden von Frankreich, Spanien, Portugal, Deutschland, Norden und Westindien absetzen. Ganges in Languedoc liefert vortrefliche Waare, die in ganz Europa Vertrieb findet. Dourdan insonderheit graue und weiße von vorzüglicher Dauer. Nach den franz. Fabrik-Reglements dürfen seidene Strümpfe nicht anders, als von achtfädiger Seide (à 8brins), wenn man dazu gemeine Seide nimmt, gemacht werden. Zu denen aber, die von Organsin-Seide verfertiget werden, soll man zwölffädige nehmen. Die seidenen Mannsstrümpfe dürfen nicht unter 4 Unzen, und die Frauenstrümpfe nicht unter 2 und 1/2 Unze im Gewicht halten. Die floretseidenen müssen wenigstens dreyfädig seyn. Und von diesen sollen die Mannsstrümpfe 5 Unzen, die Frauensstrümpfe aber 3 Unzen wiegen.

In Spanien ist besonders Barzellona in dieser Manufaktur berühmt. Es führt eine Menge dieser Waare nach verschiedenen Marktplätzen, insonderheit nach den deutschen Seestädten u. s. w. aus.

In Italien liefern besonders Mayland, Como, Mantua, Turin, Genua, Venedig, Bologna, Pesaro, Forli, Camerino, Florenz und Neapel eine ausserordentliche Menge seidener und floretseidener Strümpfe. Die mayländis. sind die wohlfeilsten und leichtesten. Die schwarzen und grauen von Turin und Genua sind vorzüglich im Handel beliebt. Turin hat 6 bis 700 Stühle zu seidenen Strümpfen, die jährlich eine große Menge dieses Artikels liefern. Zu Neapel macht man unter andern eine besondere Art, die ungemein geschmeidig, und selbst bey einer gewissen Schwere durchsichtig sind, und wie gewürkt aussehen.

Diese

Diese dehnen sich ausserordentlich nach dem Fuße, und sehen sehr gut aus. Man heißt die Art durch ganz Italien Calze oder Calzette alla Napolitana zum Unterschiede der übrigen Fabrikarten.

Venedig liefert besonders die violetten Prälatenstrümpfe für vornehme Geistliche der römischen Kirche.

Mayland, Como und Mantua sind durch ihre unappretirten milch- und perlfarbenen, schwarzen, grauen und melirten Strümpfe im Rufe.

In weißseidenen Strümpfen können es bis jetzt die Italiener weder den Franzosen noch den Engländern gleich thun. Es scheint, als wenn jene die rechten Handgriffe bey der Zurichtung nicht verstünden, oder es liegt auch an dem Stoff, den sie zu ihrer Arbeit wählen.

In Deutschland sind Berlin, Offenbach im Ysenburgischen, so wie in der Schweitz verschiedene Oerter durch diese Manufaktur im Rufe.

In Ansehung der wollenen Strümpfe gebührt England die erste Stelle. Kein anders Land mag es diesem an Feine, Kernhaftigkeit der Waare, und äusserm Aussehn gleichthun. Es führt davon eine ungeheure Menge aus. Ehmals giengen die englischen Strümpfe insonderheit nach Spanien, jetzt aber ist der Vertrieb in diesem Lande auf das eingeschränkt, was der Schleichhandel einbringt, indem die Einfuhr verboten worden. Es giebt zu London eine Menge Niederlagen solcher Waaren aller Art, nemlich Läger von schottländischen Strümpfen aus Aberdeen und andern Manufakturorten dieses Landes; diese sind meistens nur ordinaire Art und mit der Nadel gestrickt, aber gut und dauerhaft. Der größte Theil ist melirt von Farbe und wird von gefärbter Wolle gemacht. Das Dutzend gilt 18 bis 30 Schill. Sterl. Noch andere Niederlagen sind mit lauter gestrickten Strümpfen von der Insel Jersey angefüllt. Diese werden weiß eingekauft, und die Käufer lassen solche hernach zu London färben und zurichten. Endlich giebt es wieder andere Magazine, wo die Strumpfwaaren aus den übrigen Provinzen Englands, z. E. aus den Grafschaften Leicester, Derby und Nottingham zu Verkauf liegen. Die aus Derby und Nottingham sind insonderheit von feiner Art, die aus Leicestershire aber von mittler und ordinairer.

Ausser London führen noch Colchester, Barmouth in Meirioneddshire, Witney,

Kendal ꝛc. eine erstaunliche Menge dieses Artikels fast in alle Gegenden der Welt aus.

In Frankreich sind besonders folgende Oerter durch diesen Industriezweig rühmlichst bekannt: Annonay in Vivarais liefert gute Mittelsorten, das Dutzend zu 21 bis 22 Livres, die meist nach der Levante ausgeführt werden.

Arc-en-Barrois in Bourgogne, gestrickte Sorten, welche zu Troyes, Dijon, Rheims und Paris Absatz finden.

Aumale im Lande Caux, gestrickte Strümpfe auf englische Art, und Autun in Bourgogne feine gestrickte, von welchen das Dutzend 30 bis 36 Livres im Preise gilt.

Zu Chateau Salins in Lothringen verfertiget man die schönen gestrickten auch gewürkten Strümpfe, die unter dem Namen Bas de Vic sowohl in ganz Frankreich als auswärts berühmt sind. Sie sind von vorzüglicher Güte und empfehlen sich auch durchs Aeussere.

Dourdan in Hurepoix, schickt viele gestrickte und gewebte wollene Strümpfe nach Paris, auch nach andern Orten des Reichs, und zum Theil nach auswärts. Die gemusterten und sogenannten Bas à Côtes sind vorzüglich gesucht.

Kein Ort in Frankreich hat so starke Wollenstrumpfweberey und Strickerey, als Orleans. Man schlägt die Anzahl der Menschen, die da in diesem Fache arbeiten, auf 10,000, und darüber, an. Man gebraucht dazu theils feine spanische Wolle, theils gute Sorten aus Berry. Das meiste von dieser Waare geht nach Paris, Lyon und Marseille.

In vielen Dörfern des Herzogthums Maine, 5 oder 6 Meilen von Dourdan, werden sehr häufig sogenannte Bas d'estame drapés gestrickt; man nimmt dazu die feinste Wolle aus Berry, und schickt die Waare in Menge nach Paris, Rouen, Versailles und weiterhin.

Chartres und Janville in Bauce liefern die nemlichen Sorten, und führen solche nicht allein nach verschiedenen Gegenden von Europa, sondern auch nach den Kolonien in Amerika aus.

Die Manufaktur in Plessier-Rozainvilliers in Picardie verfertiget insonderheit Estamestrümpfe, welche in sehr großer Menge in der Levante und in Amerika Absatz finden. Man schätzt die Anzahl der verschiedenen Arbeiter, die sich mit dieser Manufaktur in Picardie abgeben, auf mehr, als 30,000.

Die Strümpfe sind auch unter dem Namen Bas de Santerre, ein Distrikt in der Provinz, wo diese Arbeiten am lebhaftesten betrieben werden, bey der Handlung bekannt.

In Deutschland sind Hamburg, Lüneburg, Braunschweig, Magdeburg, Halle, Hanau, Bautzen, Görlitz, Tschoppau, Erlangen und Wunsiedel im Bayreuthischen, wie auch verschiedene Oerter in Westphalen, ihrer guten wollenen Strümpfe wegen, im Rufe. So auch Herborn im Dillenburgischen, das jährlich gegen 10,000 Dutzend wollener Strümpfe liefert, und diese meistentheils in Westphalen absetzt. Das Dutzend von den Mannsstrümpfen kostet 9 Gulden in hiesigem Gelde, die Frauensstrümpfe nur 6 Gulden.

Erlangen liefert gute gewirkte wollene Strümpfe, und zwar in noch größerer Menge, als der vorgedachte Ort, und setzt davon ausserordentlich viel auf den deutschen Messen und Märkten ab. Ein gleiches thun Schwabach im Onolzbachischen, und Wunsiedel im Bayreuthischen.

In den österreichischen Staaten sind durch diese Manufaktur und den damit verknüpften Handel vorzüglich im Rufe: Dux in Böhmen und Poneggen im Mülviertel, nebst noch einigen andern Orten. Zu Weixelburg und Neumarktel in Krain verfertiget man in großer Menge wollene gewalkte Strümpfe, und bringt sie unter dem Namen Socken zu Markte.

Dännemark hat seine jütländischen, isländischen eindräthigen, und ferroischen Strümpfe, womit es einen ansehnlichen Handel nach auswärts treibt.

In Italien macht man zu Padua, Fabriano rc. gute Sorten wollener Strümpfe.

Von baumwoll. Strümpfen liefern Deutschland, Frankreich und England das meiste zum Handel. Unter Deutschlands Städten sind Erfurt, Langensalze, Chemnitz, und noch einige Oerter im Erzgebürge und Thüringen, wie auch Salzburg durch die Menge und Güte ihrer baumwollenen Strümpfe im Rufe. Sie setzen hiervon in allen Gegenden der Welt ab.

Hameln und noch einige andere Oerter an der Weser schicken sehr feine drey-, vier- bis fünfdräthige baumwollene Strümpfe zum Handel, welche die allerbesten unter den ausländischen, sogar die neapolitanischen, an innerer Güte, schönem Aussehn und an Dauerhaftigkeit übertreffen. Man hat es hier durch

Prä-

Prämien so weit gebracht, daß aus einem einzigen Pf. Baumwolle bis 160 Stück Garn, durch Hülfe wohleingerichteter Maschinen, gesponnen werden. Die feinen Strümpfe von Hameln gehen häufig auswärts, zum Theil an große fremde Höfe u. s. w. Chemnitz und mehrere Orte im sächsischen Erzgebürge schicken eine ausserordentliche Menge feiner, mitteler und ordinairer baumwollenen Strümpfe zu Markte. Sie finden allenthalben in Deutschland, und auch in den angränzenden Ländern Abnehmer. Auch Plauen, die Sechsstädte in der Lausitz, und mehrere Gegenden in Sachsen, stechen in diesem Fache hervor; im Bayreuthischen Erlangen und Wunsiedel; in der Schweitz Glaris, Herissau u. s. w.

In Frankreich zeigen darinne die vorzüglichste Thätigkeit: Troyes in Champagne, welche Stadt eine ungeheure Menge dieser Waare jährlich nach Paris und in alle Städte des Reichs schickt; Bar-le-Duc liefert viele dreydräthige baumwollene Strümpfe zum Handel, wie auch Arcis-sur-Aube; Bar-sur-Seine vortrefliche dauerhafte, ordinairer sowohl, als mitteler und feiner Art, von welchen die erstern gewöhnlich 18, die andern 24, und die letztern 36 Livres das Dutzend verkauft werden.

Auch Besancon in Franche-comte, Orleans, Nimes u. a. m. liefern in großer Menge diesen Artikel. Die erstere Stadt schickt insonderheit dreydräthige Sorten, von welchen das Paar, nach Verhältniß der Feine, 3 und 1/2 bis 9 Livres im Preis gilt, theils nach Paris, theils nach den Städten und Provinzen des Reichs, und theils auch nach Italien, den französischen Inseln u. s. w.

In Italien werden die besten Sorten baumwollener Strümpfe um Gallipoli im Neapolitanischen, wie auch zu Perugia verfertiget.

Zwirnene Strümpfe liefern bey uns in Deutschland vorzüglich Westphalen, Böhmen, Mähren, Sachsen und das Salzburgische; in Frankreich Angers; in Italien Bologna u. s. w.

Endlich lederne Strümpfe, die so gut wie seidene lassen, uud auch eben so leicht gewaschen werden können, verfertiget man zu Beziers in Languedoc.

Stücke, grobes Geschütz, Artilleriestücke, bringt man meistens nur in den Seestädten zum Handel. Man hat solcher von Eisen, Metall, Stein, ja sogar von Leder, aber doch sind die von den

den beyden erstern Arten die gewöhnlichsten. Man unterscheidet die Stücke in ganze, doppelte, und halbe Karthaunen, 36, 28, 26, 24, 16, 12, 8, 4 und 3 Pfünder ꝛc., in doppelte, ganze, und halbe Feldschlangen, Falkonette und Feldstücke, Schuwalows, Mörser, Haubitzen, Koronaden, Stein-Stücke, Coehörner u. s. w. Die Haubitzen und Stein-Stücke sind kurz von Lauf, aber mit einer großen und weiten Mündung. Die Kanonen schiessen die Kugeln beynahe in gerader Linie fort: die Mörser hingegen werfen den Körper so, daß seine Richtung mit der Horizontallinie einen Winkel macht. In der Sprache der Kunst heißt nun die innere Höhlung des Geschützes die Seele, der vordere Theil die Zirkelmündung, der Hintertheil, worinn das Pulver zu liegen kommt, die Kammer, der Durchmesser der Mündung, Caliber, der Durchmesser der Kugel wird Kugelcaliber genannt; und endlich der Unterschied zwischen den beyden Kreisen, Spielraum. Jede Kanone hat 3 Haupttheile von aussen. Der hinterste heißt Bodenstück, der mittlere Zapfenfeld, der vorderste Mundstück. Jeder von diesen Theilen wird an seinem Anfang und Ende mit Gliedern aus der Baukunst verziert, und diese Zierraten heißt man Friesen. Am Zapfenfelde sind zu bemerken: die Schildzapfen, mit welchen das Stück auf die Lavetten aufliegt, und die Delphinen, oder Handhaben. Die drey Zierraten an den Kanonen heißen Bänder. Das hinterste ist das Kammerband, das mittlere nennt man Mittelband, und das vordere Halsband. Die eisernen Stücke werden theils gegossen, theils geschmiedet. Die metallenen werden aus der sogenannten Kanonenspeise, einer Vermischung von Kupfer, Meßing, Zinn und Zink verfertiget. Die eisernen kommen am häufigsten aus Schweden und Norwegen. Das letztere Land hat große Eisenwerke und Gießereyen zu Laurwig, Moß u. s. w. Die Waare geht in großer Menge nach den Niederlanden, unsern deutschen Seestädten und anderwärts hin. Man handelt die größern Stücke nach Schiffspfund, die kleinern Kanonen stückweise. Die metallenen erhält die Handlung aus Schweden, Norwegen und Holland. Fast jeder etwas ansehnliche Staat in Europa hat seine eigene Gießereyen und Anstalten, wo diese Sachen verfertiget werden. Die Franzosen, vorzüglich die Lothringer, sind in der Gieß-

kunst

kunst Meister. Frankreich hat seine stärksten Gießereyen zu St. Dizier in Champagne, Metz und St. Michel in Lothringen, Bourbon-Lancy in Bourgogne ꝛc., indessen ist die Ausfuhr der verfertigten Waare nicht erlaubt. England hat vortrefliche Werke und Anstalten dieser Art zu New-Willey furnace, Rotherham ꝛc. Bey uns in Deutschland sind Aachen, Lüttich, Kölln am Rhein, und einige andere Städte theils durch ihre Gießereyen selbst, theils durch ihren Handel mit den daraus entstehenden Artikeln vorzüglich im Rufe. Mit kleinen Stücken und Mörsern, die zur Zierrath dienen, versiehet Nürnberg fast ganz Europa. Mit Böllern, einer Art kleiner eisernen Mörser, treibt Eckelsheim in der Grafschaft Falkenstein einen ziemlichen Handel nach verschiedenen Gegenden.

Stühle, Gefäße, sind von Nußbaum-, Zuckerkisten-, Eichen-, Mahogany- und anderm Holze in allerley Form geschnitten, ausgepolstert, und mit Sammet, Plüsch, Tuch, Zeuge, Leinwand, gewürkten oder genäheten seidenen, reichen, wollenen, baumwollenen Zeugen, vergoldetem Leder, Korduan, Juchten u. s. w. überzogen. Man hat deren einfache, Lehn- oder Krüppelstühle, Kannapee, Sopha, Ottomanen, Duchesses, Ruhebänke, Großvaterstühle u. s. w., so auch Stühle nach französischem, englischem und andern Geschmack.

Stuhlkraut, s. Hauhechel.

Stundenkraut, s. Hirschklee.

Sturzbleche, heißt man eine Gattung sehr starker Eisenbleche, von welchen 8 bis 16 Stücke auf den halben Centner gehen.

Styrax, s. Storax.

Suber, s. Kork.

Suber montanum, s. Bergkork.

Sublimat, s. Quecksilber.

Sucar Mambu, s. Bambu.

Succade, heißt man beym Handel den feuchten, in Syrup eingemachten Citronat, so besonders von Mallaga, wie auch aus Italien zu Markte gebracht wird.

Succinum, s. Agtstein.

Succisa, s. Teufelsabbiß.

Succotrina, s. Aloes.

Succus Acaciæ, s. Acacien.

Succus viridis, s. Saftgrün.

Suffimentum, s. Räucherwerk.

Suicent, s. virginischen Toback.

Suiffé, eine weisse Sorte von der dritten Klasse der Burgunderweine.

Sukkerdon, heißt man baumwollene ostindische Zeuge, welche die dänisch-asiatische Gesellschaft zu Verkauf bringt. Einige hierunter sind 1 Elle und 3 Achtel, bis

7 Sechs-

7 Sechszehntheile breit, und 25 bis 26 Ellen lang; andere 1 Elle und 3 Achtel bis 5 Sechszehntheile breit, und 27 bis 28 Ellen lang; eine dritte Sorte hält 6 Viertel in die Breite, und 27 bis 28 Ellen in die Länge.

Sulphur, s. Schwefel.

Sulphur Lycopodii, s. Bärlapp.

Sumach, Schmack, latein. Rhus coriaria, Sumach, ein Färberkraut, welches uns die Insel Cypern, Sicilien, Portugal und Spanien zum Handel liefern. Es kommt von einem straußartigen Gewächse, wird nebst den Stengeln, Blättern und Kernen klein gemacht, und in kurzen dicken Säcken theils aus Sicilien über Livorno und Marseille, theils aus Portugal von Lissabon, Porto und Faro, oder aus Spanien von Mallaga zum Handel gebracht. Der Sumach trägt lange und zackigte Blätter, kleine rosenförmige Blumen, die aus großen, weißen Büscheln bestehen; seine Frucht ist eine runde Schaale, in welcher nur ein einziger Kern sitzt, der eine kugelförmige, platte und rauhe Gestalt hat. Der beste Schmack ist der, welcher frisch, wohl trocken, und grün von Farbe aussieht. Hingegen der weiße, braune oder graue taugt nicht. Der Strauch wächst auch hier und dort in Italien, Frankreich, insonderheit in Niederprovence, im Pais des Vosges ꝛc.; aber diese Sorte wird als Kaufmannswaare nicht geschätzt. Den aus Sicilien sucht man im Handel am stärksten, und dieser ist auch gewöhnlich 20 Procent theurer, als der oportische. Palermo führt davon große Partheyen aus. Der von Oporto ersetzt das durch die Menge, und den niedrigen Preis, was ihm an der Güte, in Vergleich mit jenem, abgeht. Er wird sehr häufig in alle Gegenden von Europa verfahren. Zu Faro handelt man diesen Artikel bey 100 Pfund im Preis zu 1700 bis 2000 Rees. Zu Livorno bey 100 Pfund zu so und so vielen Lire. Zu Amsterdam bey 100 Pfund zu so und so vielen Schill. flämisch. Man giebt darauf 4 Procent Thara. Hamburg handelt den Schmack bey 100 Pfund mit 8 und 2/3 Procent Rabatt in Kurant.

Der Schmack wird allenthalben, besonders in den Manufakturörtern, in großer Menge von Färbern, Gerbern, Korduanbereitern ꝛc. verbraucht. Auch in Medicin findet er, wegen seiner anhaltenden und zusammenziehenden Kräfte, Anwendung.

Super royal, s. Jesus und Papier.

Suratsche Atlasse, s. Coutenis.

Suratsche Taffente, s. Aladjas.

Süßholz, s. Lackritzenholz.

Sycomorus, s. Feigenbaum.

Sylvester-Cochenille, s. Cochenille.

Symphytum, s. Beinwell.

Symphytum medium, s. Güldenpinsel.

Symphytum minus, s. Brunellenkraut.

Syringia, s. Lilac.

Syringites, s. Steinbruch.

Syrup, Syrupus, heißt man den Schaum oder verdickten Saft vom Zucker, welcher beym Läutern oder Raffiniren erhalten wird. Man bringt davon 3 Hauptsorten zum Handel. Eine enthält den Syrup, welcher aus dem Zuckerrohr selbst ausgepreßt und hernach zur Honigdicke eingesotten wird. Die zweyte bestehet aus dem flüßigen, fetten und schmierigen Theil, der beym Raffiniren zurückbleibt, und sich durchs Kochen zu keiner größern Festigkeit bringen läßt. Der feinste und beste Syrup ist derjenige, welcher von den Zuckerformen abfließt, und gesammlet wird. Er besteht beynahe aus geschmolzenem Zucker, und ist viel substanziöser, als die andern Sorten. Der, welchen man aus dem Schaume durch eine verhältnißmäßige Dosis von Kalkwasser, und abermaliges Sieden ziehet, ist magerer und schlechter, als die andern. Aller gewöhnlicher Zuckersyrup bestehet wohl aus solchen Sorten, wo man in den Raffinerien durchs weitere Kochen keinen sonderlichen Nutzen mehr herauszubringen weiß; indessen liefert doch manches Land oder mancher Ort dikkern und bessern Syrup, als andere, weil man hier oder dort es mit dem Auskochen nicht so genau nimmt. Der hamburger und breslauer werden aus diesem Grunde in gewissen Gegenden Oberdeutschlands am stärksten gesucht. Der französische ist zwar dünner, als jene beyden, geht aber doch in grosser Menge in alle Gegenden von Europa, besonders in die deutschen Seestädte, ja selbst in die Länder, wo der raffinirte Zucker ein Monopol geworden ist, besonders weil diese Waare wohlfeilern Preis gilt, und immer im Ueberfluß zu haben. Der von Orleans wird unter den französischen Sorten für den dickften gehalten.

Weißer Syrup ist eine besondere Gattung, welche bey Verfertigung des Kandiszuckers abfällt.

Mit den ordinairen Sorten Syrups wird zu Amsterdam, Bourdeaux, Nantes, Ha-

Havre de Grace, Rochelle, Hamburg, Bremen, Kopenhagen u. s. w. ein sehr beträchtlicher Handel nach allen Gegenden von Europa getrieben.

In Holland wird der braune innländische, wie auch hamburgische und französische Syrup bey 100 Pf. zu so und so vielen Schill. flämisch gehandelt; der weisse hingegen pfundweise für so und so viele Denare eben dieser Rechnungs-Münze. Beyde Sorten sind in Fässern und Quartteelen, oder ganzen und halben Stücken. Der französische Syrup giebt 10 Procent Thara.

Kopenhagen verhandelt sowohl den braunen, als auch den weißen Syrup bey 100 Pfund. Die königliche Prämie bey der Ausfuhr, oder vielmehr die Refactie beträgt 5 Rthlr. auf jedwede exportirte 5000 Pfund.

Zu Hamburg wird der französische Syrup mit 10 Procent Thara und 1 Procent Gutgewicht gehandelt.

In den Apotheken macht man auch noch vielerley Sorten Syrupe, meistentheils aus allerhand Säften, abgezogenen Wässern, und Honig oder Zucker, welche zusammen kunstmäßig eingekocht werden. Unter diesen sind die gewöhnlichsten: der Altheen-, Eichorien-, mit Rhabarber-, Zimmet-, Citron-, Englisch-Salz-, Brustbeeren-, Süßholzsaft-, Mannas-, Myrthen-, Stoechas-, Toback-, Wallwurzsyrup u. dergl.

Mit noch andern Sorten treiben unterschiedliche Oerter in Frankreich und Italien einen ansehnlichen Handel in viele einheimische und auswärtige Gegenden. Z. E. Beziers, Montpellier, Paris, Bourdeaux und Avignon. Hierunter gehören insonderheit der Sirop de Capillaire, oder Syrup von Frauenhaar, Sirop d'Orgeat, Sirop d'Alkermes, Sirop de violette u. s. w. Sie sind entweder in Gläsern oder sogenannten Toupets von einer gewissen Dosis, die duzendweise gehandelt werden.

In Seefracht rechnet man 3 Bariques oder Oxhöft Syrup auf die Seetonne.

Szezarder, s. ungarische Weine.

Szybykowa, s. Salz.

T.

Taback, Toback, Tabacum, Herba sanctæ crucis, Nicotiana, ein Kraut, das ursprünglich aus Amerika, besonders von Tabasco am neuspanischen Meerbusen

nach Europa gekommen ist. Es wurde im Jahr 1560 nach Frankreich gebracht, und zuerst Nicotiane genannt, von dem Manne, der die neue Waare einführte. Von Frankreich aus hat sich der Gebrauch und die Pflanzung des Tabacks nach und nach auch in die übrigen europäischen Länder verbreitet. Die Tabackpflanze wächst zwar in allerley Erdreich, doch gedeihet sie in einer Art besser, als in der andern. Die Blätter, welche in schwerem Boden gebauet sind, fallen stark, und beissen auf der Zunge. Die aber, welche in leichtem oder Sandgrunde gezogen werden, sind leichtrer Art, nicht so scharf von Geschmack, aber auch kleiner von Gestalt. Der schicklichste Boden für dieses Produkt ist ein mittelmäßig fetter, wohl gedüngter, aber nicht schwerer oder salpeterhaltiger Boden. Der Tabackssaame, welcher durchaus von recht guter Art gewählt werden muß, wird erst auf Beete gesäet, und davon hernach beym ersten Regenwetter auf ein Feld verpflanzt, welches gleich einem Hopfengarten in kleinen Hügeln zugerichtet ist. In der Zeit eines Monats von der Verpflanzung werden die Stengel wohl einen Fuß hoch. Alsdann werden sie oben geköpft, unten aber abgeblattet, und mit aller Aufmerksamkeit die Woche zweymal von Würmern und Unkraute gereiniget. Etwa 6 Wochen hernach erreichen sie ihre vollkommene Höhe, und fangen an, bräunlich zu werden. Dann sind sie reif, werden abgeschnitten, in Haufen übereinander gelegt, und man läßt sie eine Nacht so liegen, daß sie schwitzen. Den folgenden Tag schafft man sie ins Tabackhaus, welches so eingerichtet ist, daß die Luft gut eindringen und durchstreichen kann, doch ohne den Regen einzulassen. Hier läßt man sie nun 4 bis 5 Wochen einzeln, um abzutrocknen. Zum Abnehmen wird feuchte Witterung erfodert, damit die getrockneten und dürren Blätter nicht in Staub zerfallen. Sodann legt man sie auf Stäbe, und damit sie noch 8 oder 14 Tage schwitzen können, deckt man sie recht fest zu. Man macht endlich nach Beschaffenheit der Blätter unterschiedliche Sortimenter, formirt daraus kleine Bündel, die man mit Stricken von eben diesen Blättern gedrehet, umschnürt, und trocknet sie nochmals auf luftigen Böden, oder im Schatten. Der Tabackssaame, wenn es auch wirklich der allerbeste wäre, artet nach 2 oder 3

Jah-

Jahren aus, und muß durch frischen wieder ersetzt werden. Der beste Tabak wird bey uns aus virginischem und maryländischem Saamen gezogen.

Aus den Tabaksstengeln oder dem Stamme läßt sich eine gute Art Pottasche bereiten; auch kann man diese Stengel mit Vortheil in den Salpeterpflanzungen anwenden. Amerika ist noch bis jetzt der Welttheil, wo diese Waare am häufigsten und von vorzüglicher Güte gebauet wird. Doch hat man im jetzigen Jahrhundert sich auch hier und dort in Europa stark darauf beflеißiget. Slavonien und Ungarn bauen eine ausserordentliche Menge vortreflicher Tabaksblätter aus Saamen, den man aus Albanien geholt hat. Ungarn führt von diesem Produkte jährlich für mehr als eine Million Gulden aus. Es versieht damit nicht nur die übrigen Provinzen des österreichischen Hauses, sondern auch zum Theil das deutsche Reich, Sachsen, Holland und Italien. Der letzte amerikanische Krieg, durch den die Verschiffung des virginischen und maryländischen ungemein erschwert war, beförderte destomehr die Ausfuhr des ungarischen Blättertabaks. Es gehen nun alle Jahre Millionen Pfunde über Triest und Fiume ins Ausland. Den stärksten Tabaksbau hat Ungarn bey Gyarmath und Palanka in der Großhontergespannschaft, bey St. Gotthard und Janoschhaza, im eisenburger Komitate; in der letztern Gegend besonders fällt der beste, der im ganzen Kreise jenseits der Donau gebauet wird; ferner bey Debre in der Hewesschergespannschaft, im ehmaligen temeswarer Bannate; bey Diossegg in der biharer Gespannschaft, (dieser hier wird insonderheit zu Schnupftabak verarbeitet) und um Hapar und Jant in dem Tollnerkomitate, wie auch um Klein-Manock und Izmeny. Der ungarische Tabak ist bräunlich von Farbe, oder schwarz, schön fett von Art, und hat einen guten Geruch. Zu Neusatz wird der beste Tabak in ganz Ungarn fabrizirt.

Der Slavonische gleicht ziemlich dem türkischen, wie er denn auch aus Saamen gezogen wird, der aus der Türkey geholt worden. Er wird am häufigsten und besten in der poscheganer Gespannschaft gezeugt, und in ausserordentlicher Menge nach den italienischen Häven ausgeführt. Beyde Sorten, sowohl der ungarische, als auch der slavonische Blättertabak, würden auch

auf der Landseite guten Vertrieb finden, wenn nicht der Durchgang durch Böhmen, Mähren, das österreichische Schlesien, u. s. w. selbst von der Regierung durch allerhand Formalitäten gar sehr erschwert wäre. Die Quantität des transitirenden Tabaks dürfte erstlich nicht unter 50 Centnern seyn, und dann müßte der Transport durchaus unter Begleitung eines oder mehrerer Tabaksbeamten geschehen. Diesen hätte der Kaufmann die Diäten, nämlich alle Tage einen Gulden für die Person, zu bezahlen, u. s. w., so lange, als die Durchreise dauert. Durch solche Umstände nun wird freylich der gute ungarische Tabak, der an Ort und Stelle einen sehr niedrigen Preis, höchstens 6 bis 7 Gulden der wiener Centner gilt, so sehr vertheuert, daß ihn der Ober- und Niedersachse und andere gar nicht brauchen können. Ausserdem beträgt auch schon der Zoll, welcher von dieser Waare in Ungarn und bey ihrem Durchgange durch die österreichischen Erbländer erhoben wird, gegen 20 Procent vom Einkaufspreise.

Die Haupttabaksmärkte sowohl von den ungarischen als auch von den slavonischen Sorten fallen im December. Zu dieser Zeit werden die Preise dieser Waare gemeiniglich fürs ganze Jahr festgesetzt.

Der Podolische Tabak ist nicht so dunkelbraun von Farbe, wie jene Sorten, auch nicht so fett, und hat einen schlechtern Geruch. Er geht besonders nach Oesterreich, in die preussischen Fabriken, und ins republikanische Polen. Er wird nun für Rechnung des Landesherrn verkauft. Der Artikel gilt einen bestimmten Preis, und insgemein etwas mehr, als der ungarische, aber nicht der mehrern Güte wegen, sondern weil er leichter abgesetzt und ausgeführt werden kann. Der Transport dieser Waare geschiehet auf sehr wohlfeilem Fuß: meistentheils bedient man sich dazu der Ochsen, die hernach da, wo der Tabak abgesetzt wird, ebenfalls mit Vortheil verkauft werden. Auch sogar die Wagen führt man nicht wieder zurück, sondern verkauft sie als Brennholz oft für ein paar Groschen. Freylich sind diese sehr einfach und plump zusammengesetzt, und an keinem ein Loth Eisen, doch dienen sie zu der Absicht, wozu sie der Fuhrmann braucht, noch immer genung.

Der Ukraynische Blättertabak giebt in der Güte, wenn er ordentlich und mit Fleiß gebracht worden ist, dem ungarischen nicht sonderlich

derlich viel nach. Man hat dessen zweyerley Hauptsorten, nämlich Titun oder Rauchtabakblätter, und Bakun, der zu Schnupftabak dient. Die Titunsorte gilt gemeiniglich etwas höher im Preis, als die andere. Ausserdem unterscheidet man den Ukraynischen Tabak auch noch in Saratofschen, Virginischen und Ameersvoorder. Die beyden letztern Sorten sind aus virginischem und holländischem Saamen erzeugt. Man handelt sie im Lande nach Pud, und St. Petersburg führt davon das meiste aus. Der russische Tabak geht besonders nach Lübeck, Amsterdam, Kopenhagen, Schweden, Danzig, u. s. w. Der Absatz dieses Artikels wird noch immer zunehmen, wenn die Regierung mit der Einrichtung fortfährt, die sie seit einigen Jahren angefangen hat, nämlich wenn sie ferner dafür sorgt, daß den Pflänzern guter Saame geliefert wird, und wenn sie eine gewisse Prämie für die Ausfuhr bewilliget, auch in den Orten, wo die Waare zu Markte gebracht, und verschickt wird, auf gute Ordnung beym Bracken, Sortiren und Verpacken genau halten läßt. Die Instruktion, welche hierüber vor einigen Jahren von der Regierung an das Kommerzkollegium ergangen ist, verdiente auch anderwärts, wo man den Tabaksbau emporbringen will, nachgeahmt zu werden. Sie enthält durchaus die zweckmässigsten Vorschriften, die man über so etwas geben kann: 1) zum Exempel, daß tüchtige und erfahrene Leute zu Tabaksbrackern angestellt werden sollen, die, wenn die Waare zu Markte gebracht wird, allen unreifen, angefaulten, oder sonst verdorbenen Tabak absondern und ausmerzen sollen, damit keine untaugliche und schlechte Waare mitunterlaufen, und der Landesart überhaupt einen schlechten Ruf beym Ausländer zuziehen könne. 2) Das Kommerzkollegium soll dafür sorgen, daß taugliche Magazine angelegt werden, die so viel möglich sich nahe bey den Schiffsanfuhrten befinden sollen, damit die Unkosten und Abgaben von der Waare nicht ohne Noth erhöhet werden. Doch versteht es sich von selbst, daß die Eigenthümer ein mässiges Lagergeld dafür zu entrichten haben. 3) Die Bracker müssen darauf sehen, daß keine Betrügerey in Ansehung der Blätter, weder durchs Anfeuchten, noch Bestreuen mit Sand und Erde. rc., dabey geschehen soll. Sie sollen deswegen alle verdächtige Bündel auswerfen, und fleißig Acht haben,

daß die Waare keine andere als die ihr eigene und natürliche Fettigkeit und Feuchtigkeit an sich habe. 4) Sollen die Bündel Tabaksblätter nicht mit Schnüren, sondern mit zusammengedreheten Stricken aus Blättern gebunden, auch die Stengel allemal dicht am Bande abgeschnitten seyn. Alle vom Frost angegriffene Blätter, die ein geschickter Bracker leicht aufs bloße Ansehen zu unterscheiden weiß, sollen ebenfalls ausgeworfen, und für untauglich erklärt werden. 5) Es wird dem Eigenthümer nicht verwehrt, daß dieser die ausgeworfenen Blätter, unter dem Namen: Ausschuß, verkaufen kann. Nur soll darauf genau gesehen werden, daß diese ausgemerzte Gattung nicht wieder mit der guten vermischt werde. 6) Da das feste Einpressen und Einpacken des Tabaks in die Fässer, solchen am besten vor aller Fäulniß bewahret, und die Waare während der Schiffahrt in eine vortheilhafte Gährung bringt, die ihre Güte noch sehr verbessert, so wird dafür gesorgt, daß an den Magazinen Oerter eingerichtet werden, wo der gebrackte Tabak in die Fässer und Ballen eingelegt und gehörig eingepreßt werden muß. Da setzt alsdann der Bracker seinen Namen und Zeichen auf die Colli, und muß für die Richtigkeit der Bracke einstehen. 7) Sollte nun aus fremden Ländern Klage einkommen, daß bey der Bracke, es sey nun beym Sortiren oder beym Packen, ein Versehen oder ein Betrug vorgegangen wäre, und es könnte mit Attestaten belegt werden, so soll das Kommerzkollegium die Klage untersuchen, und dem beleidigten Theile nach Vorschrift der Handlungsgesetze ohne Verzug Genugthuung schaffen, und allenfalls wider den schuldig befundenen Bracker nach aller Strenge verfahren.

Der türkische Tabak, wozu auch der von Salonichi gerechnet wird, hat kleine grünlichte, braungelbe oder lichtgelbe Blätter, die ebenfalls Büschelweise zusammengebunden sind. Er wird meistens zu Rauchtabak angewandt, und geht stark nach Polen, Litthauen, Italien, u. s. w. Er hat einen angenehmen Geruch und Geschmack, man muß aber schon daran gewöhnt seyn, sonst berauscht er. Tabak ist ein Hauptprodukt in Bulgarien. Die beste Gattung ist die von Yenidsche. Die Oka von diesem gilt von 12 Para bis auf einen Piaster schon an Ort und Stelle. Die darauf folgende ist die

von Kirmalu; diese gilt 8 bis 10 Para. Kirdschali ist geringer. Kizil-Deli heissen die Türken einen sehr starken Tabak, welcher insonderheit nach Aegypten und Arabien geht. Dieser gilt in Bulgarien 8 bis 9 Para per Oka.

Am schwarzen Meere heißt man Maria-Basche den russischen Tabak, welcher in Rußland Kasak-tutun genannt wird, und dieß ist die beste Sorte. Ouzun-Sobac nennt man die schlechtere, und Rumeli-tutun, auch Peridsche-tutun, den großblätterichten Rauchtabak aus Rumelien. Dizi-tutun ist eine geringere Sorte des rumelischen Tabaks. Aba-tutun gilt noch einmal so viel im Preis, als die erste der vorgenannten Sorten. Boktscha-tutun ist eine feine Sorte Rauchtabaks aus eben dieser Gegend, die man in kleinen Ballen zu Markte bringt. Je kleiner und zarter die Blätter des türkischen Tabaks sind, je höher schätzt man ihn.

Unter Frankreichs Provinzen bauen nur Elsaß und Flandern Tabak. Der elsaßische wird in den straßburger Fabriken, deren gegen 40 sind, theils zu Karotten verarbeitet, theils zu Pulver gemahlen, oder zu Rapé gestampft, und vorzüglich nach Schwaben und der Schweiz ausgeführt. Der Stoff, den man in den übrigen Tabaksfabriken dieses Staats gebraucht, wird aus Virginien, Maryland, Holland, der Pfalz, aus Polen, der russischen Ukrayne und aus der Levante geholt.

Deutschland liefert jetzt Tabaksblätter in Menge zum Handel. Die Gegenden, wo solche von vorzüglicher Güte gebauet werden, sind: Nürnberg; der hiesige Tabak ist gelb von Farbe, und hat schöne breite Blätter; er geht in Menge nach Frankfurt, Hamburg, Bremen, rc. Der hanauische und hessische giebt jenem nichts nach, und wird häufig nach Sachsen, Bremen und Holland verfahren. Um die Reichsstadt Speyer wird jetzt sehr vieler und guter Tabak gebauet. Der Centner gilt auf der Stelle 6 bis 8 Gulden im Preis. Die Waare geht zum Theil auf dem Rhein nach Kölln und Holland, zum Theil auch nach Frankreich und anderwärts hin. So auch die Blätter, die in der Pfalz gebauet werden. Pommern giebt hier und dort gute Sorten Blätter, die nach unsern Seestädten gehen, da verarbeitet, und hernach zum Theil wieder zurückgeschickt werden. Ein gleiches ist der Fall mit dem Mecklenburgischen. Die Mark Brandenburg bauet

zwar auch, so wie Schlesien, Tabak; indessen da beyde Länder bis noch vor einigen Jahren ihren Abnehmer nicht wählen durften, sondern die Blätter der Generaladministration für einen sehr schlechten Preis überlassen mußten, so läßt sich wohl denken, daß man da auf die Veredlung des Produktes wenig bedacht seyn konnte. In der Niederlausitz, besonders um Guben, Muskau, ꝛc. ist schon ein ziemlicher Tabaksbau, welcher durch die zweckmäßigen Verordnungen der Regierung immer mehr emporzukommen scheint. Ein jeder von den inländischen Tabaksfabrikanten muß sich nun anheischig machen, auf alle fremde Sorten Blätter, die er einführt, einen verhältnißmäßigen Theil, z. E. wenigstens ein Viertel inländischer Blätter zu verarbeiten. Nur Schade, daß diese Einrichtung eher die sächsischen Tabaksfabriken erschwert, die doch in Rücksicht auf die Lage dieses Landes allemal sehr wichtig sind, als sie zur Verbesserung des Produktes etwas beyträgt. Man trauet auch der Geschicklichkeit des Tabaksfabrikanten und Saucenmachers gar zu viel zu, wenn man denkt, daß er selbst aus alten verrockten, oder unreifen, ohnkräftigen oder schimmlichten Blättern feine Sorten Rauch- oder Schnupftabaks werde bereiten können. Diese Gabe mag wohl nur wenigen Fabrikanten verliehen seyn. Die vom gewöhnlichen Schlage, welche man so zwingt, diese oder jene Quantität Landblätter abzunehmen, suchen nur das Brauchbare heraus, mischen es unter die ausländischen Blätter, und werfen das gar zu schlechte unter das Kehricht. Den Schaden, welchen sie dadurch leiden, suchen sie durch andere Wege wieder gut zu machen. Und so wird zwar der Form nach die Verordnung befolgt, aber ob im Wesentlichen der Zweck erreicht werde, daran läßt sich sehr zweifeln.

In Holland hat man in einigen Gegenden sich stark auf den Tabaksbau gelegt. Die vorzüglichsten Sorten sind der ameersvoorder, so in der Provinz Utrecht gebauet wird; der nieuwkerker; das sogenannte Besigut, Sandgut, Erdgut, die man in Geldern zeugt, u. s. w. Diese Sorten werden bey 100 Pfund mit 6 Procent Refaktie vom Gewicht, und 1 Procent vom Gelde, gehandelt.

Amerika liefert uns nachstehende Sorten Blätter zum Handel, und zwar von vorzüglicher Güte und in außerordentlicher

ſerordentlicher Menge: Maryland hat ſeinen ganzen Flor dieſem einzigen Produkte zu verdanken, deſſen Anbau hier durch ſchwarze Sklaven betrieben wird. Aber ſowohl dieſes Land, als auch Virginien, ſind durch dieſen Anbau ſchon ſo erſchöpft, daß die Aerndte von einem Jahre zum andern abnimmt. Der maryländiſche Tabak iſt ſtärker und pickanter, als der virginiſche. Er wird im Norden und Oſten von Europa ſeiner Güte wegen ſehr geſchätzt. Man nennt ihn auch Orenooko, und er kömmt in großen Gebinden von 1000 bis 2000 Pfund zum Handel. Man unterſcheidet ihn in mancherley Sorten, mehrentheils nach der Farbe der Blätter; alſo z. E. in feinen gelben, welcher der theuerſte im Preis; in ſogenannten couleurten, rothen, reifen, weiſſen, weißbraunen und braunen magern, welcher die geringſte und wohlfeilſte Sorte. Er geht eben dahin, wo der virginiſche Vertrieb findet.

Der virginiſche Tabak wird beſonders in den Gegenden um den New-York-Strohm und Yamesriver am beſten gezeugt. Man unterſcheidet ihn im Handel in feinſte Sorte, oder Carottengattung, in minderfetten, und virginiſchen Rauchtabak, welches der geringſte und wohlfeilſte iſt. Je dunkler die Blätter von Farbe, und je fetter ſie ſind, je lieber hat man ſie. Der virginiſche kommt in Fäſſern von 1000 Pfund und darüber zum Handel. Er wird in Holland mit 8 Procent Refaktie für die Stengel, und einem Procent Abzug am Gelde, gehandelt. Man rechnet, daß aus Virginien und Maryland jährlich gegen 100,000 Fäſſer Tabak ausgeführt werden. Bey weitem der größte Theil geht nach Großbrittannien, beſonders in die ſchottländiſchen Häven, davon werden aber faſt vier Fünftheile wieder nach Frankreich, Holland, den öſterreichiſchen Niederlanden, nach Deutſchland und Norden ausgeführt. In den letzteren Jahren iſt auch viel gerade aus Amerika nach Frankreich gegangen.

Havannablätter ſind die Gattung, woraus der feine Kanaſter und die feinen Sorten des ſpaniſchen Schnupftabaks verfertiget werden. Dieſe ſind die theuerſten unter allen bekannten Sorten des Blättertabaks. Er iſt gelb von Farbe, und man bringt ihn in ledernen Suronen größtentheils über Cadix zu Markte. Aus Spanien verſchifft man das meiſte

sie nach Amsterdam, Rotterdam und Genua.

Brasilientabak kömmt in Suronen, nicht selten auch in Fässern oder Rollen zum Handel. Er wird zu Hamburg in sogenannten Legitimo oder ächte Sorte, die über Portugal kömmt, oder in Curassaosorte, welche die Holländer liefern, unterschieden. Der gute muß einen feinen und angenehmen Geruch, und eine gelbbraune Farbe haben. Diese Gattung geht noch stark in manche Gegenden von Oberdeutschland, nach Italien, der afrikanischen Küste, ꝛc.

Maranhamtabak kommt jenem ziemlich gleich, und gehet stark nach Frankreich, wo ihn die Pächter brauchen.

Portoriccotabak ist ebenfalls schon gesponnen; man bringt solchen in Rollen von 10 bis 16 Pfund im Gewicht über Kopenhagen, Amsterdam, ꝛc. zum Handel. Zu Amsterdam unterscheidet man ihn in prima, secunda, tertia und quarta Sorte, welche letztere die schlechteste ist, und nur etwa die Hälfte das, was die erstere, gilt.

Der feine Kanaster wird aus Havannablättern, der schlechtere aus andern nordamerikanischen Blättern verfertiget. Jener kömmt meistens schon gesponnen über Cadix zum Handel. Der andere wird durch die Holländer von Surinam, Curassao, Maricaybo, ꝛc. geholt, zum Theil auch in Europa fabrizirt. Die besten Sorten heißt man Varinaskanaster, und diese werden durch die Buchstaben M, G, B, A und V unterschieden. Ausser jenen feinen Sorten hat der Holländer auch sogenannten Varinas van de Kust und nieuwe Soort, welche beyde geringer sind. Alle führen daher den Namen Kanaster, weil man sie aus dem spanischen Amerika in Körben von gespaltenem Rohre (Canastra) zu bringen pflegt. Es sind gewöhnlich fünf, sechs bis sieben Rollen im Korbe. Man giebt auf die Rolle ein Pfund Thara, auf den Brasilientabak aber 6 Pfund für den Suron, und auf den in Fässern 10 Procent Thara.

Die Holländer und Hamburger, vorzüglich die ersteren, sind die rechten Kanaster- und Tabakshändler. Man findet in Holland Sorten Kanasters, die 10, 20, auch wohl mehr Gulden das Pfund verkauft werden. Ueberhaupt giebt es auch wenig Waaren, wo der Geschmack der Käufer, die Kunst des Bereiters, ꝛc. so viel thun könnten, als eben beym Tabak. Eine Kleinigkeit, ein bloßer Handgriff, ein schlechtes Recept,

und

und ein wenig Beurtheilungskraft haben vor Jahren in diesem Fache Reichthümer gebracht, und einen Bolongaro, Scholten, Quandt u. a. m. zu wohlhabenden Leuten gemacht.

Der holländische schwarze Kistentabak, eine gepreßte Sorte in kurzen Rollen, geht stark nach Schweden, Polen u. s. w.

Der sogenannte schneeberger Tabak wird zu Bockau oder Buckau verfertiget.

Alle Tabaksblätter erhalten in den landesherrlichen oder Privatfabriken, wo sie nachher verarbeitet werden, eine gewisse Zurichtung oder Beitze. Eine jede von diesen Anstalten hat dazu ihre eigenen Recepte, woraus man ein groß Geheimniß zu machen pflegt, und zwar öfters aus mehr als einer Ursache, denn das Publikum würde sich sehr verwundern, wenn es manchmal wüßte, was für schlechte, zum Theil betrügliche, das Gewicht vermehrende und der Gesundheit nachtheilige Dinge dazu dienen müssen. Die Hauptsache des Fabrikanten bestehet im Sortiren, im Mengen der verschiedenen Sorten und im Anfeuchten.

Den Tabak durch eine gute Vertheilung der Tabakssorten recht zu vermengen, ist die erste und vornehmste Wissenschaft eines solchen Mannes. Er muß z. E. verstehen, durch Zusatz eines Canaster-Varinas und Havanna, mit einem ordinairen licht- und braunblätterichten Tabak, und aus einem Theile Suitsent und Varinas, und einem Zusatze gemeinen Tabaks, einen guten Tabak hervorzubringen.

Die Tabake, insbesondere unsere deutschen, gehörig zu verbessern, wird durchaus das Auslaugen, Sauciren und Abbrühen erfordert, wodurch man ihnen den unangenehmen und widernatürlichen Geruch und Geschmack benehmen kann. Ihn zähe zu machen, und damit er auf lange Zeit haltbar werde, müssen die Blätter eingesalzen werden u. s. w.

Beym Sortiren werden gewöhnlich die fetten Blätter zum Schnupftabak, die magern zu Rauchtabak bestimmt. Auch sortirt man die Waare nach den Farben. Man läßt sie hernach gelinde trocknen, um sie entweder auf dem Schneidezeuge zu Rauchtabak zu schneiden, oder in Rollen zu spinnen, in Karotten zu binden, oder sie zu Pulver zu mahlen, zu Kleyen zu stampfen rc., woraus hernach allerhand Schnupftabak verfertiget wird u. s. w. Die zu Rauchtabak bestimmten Sorten werden auf dem Schneide-

zeuge

zeuge geschnitten, die geschnittene Waare in halben oder ganzen Pfunden abgewogen, in Bley oder Papier eingeschlagen, mit dem Zeichen der Fabrik bemerkt, versiegelt, und so zum Handel geliefert. Ein anderer Theil der Blätter, die zu Rauchtabak taugen, und zwar insgemein die geringern mit Rippen, so mit dem sogenannten Geitz vermischt sind, werden gesponnen. Man hat dazu eigene Spinner, die sich dazu der Handeisen bedienen. Die Rollen sind mehr oder weniger lang und dick, nachdem man es haben will. Was den Handel mit Schnupftabak anbetrift, so findet man davon unter diesem Titel Nachricht.

Beym Einkauf des gesponnenen und gewundenen Rauchtabaks, er mag nun in einzelnen Rollen oder ganzen Packen seyn, hat man sich sehr vorzusehen. Gemeiniglich sind die äussern Blätter fein und gut, aber das Innere ist lauter elendes Zeug. Auf die Zeichen, welche auf den Bleyen und Papieren stehen, auf die Siegel u. dergl. kann man sich jetzt eben so wenig verlassen. Den besten Fabriken werden Form und Zeichen an hundert andern Orten nachgemacht.

Der Tabak wird auch in der Medicin, wegen seiner austrocknenden, zertheilenden und schlafbringenden Eigenschaften, gebraucht. Die abgestreiften Stengel oder Rippen, franz. Côtes, werden sackweise besonders zum Handel gebracht. Es kommen davon viele tausend Säcke aus Frankreich nach Hamburg, Lübeck und Bremen. Hier und dort in Frankreich, besonders zu Dieppe, verbrennet man sie zu Asche, und verhandelt diese an die Leinwandbleichen in Holland und den Niederlanden.

Bey Befrachtungen rechnet man 20 Centner Ballen- oder Faßtaback für eine Seetonne, und loser oder einzelner Rollen Tabaks 150.

Tabakspfeifen, Tobakspfeifen, bekanntlich Werkzeuge von verschiedener Materie, insgemein von gebrannter Thonerde, welche zum Tabakrauchen gar häufig gebraucht werden. Die gewöhnlichste Sorte, und die zugleich die wohlfeilste im Preis ist, machen die thönernen Pfeifen aus. Es giebt deren allerhand Sorten, nemlich kurze und lange, gerade und gekrümmte, groß- und kleinköpfige, glatte und gemusterte, unglasirte, weißglasirte, mit verschiedenen Farben glasirte u. s. w. Noch ist kein Land in Europa, wo man mehrere und schönere Pfeifen von Thon macht, als Holland. Doch

Doch hat dieses nicht einmal das dazu erforderliche Material, sondern muß es aus der Fremde herzuholen, besonders aus dem Lüttichschen von Andenne. Der Thon wird vorher abgetrocknet, und in Tonnen von 460 Pfund gepackt. Man zog diesen Artikel vormals aus Rouen, jetzt aber nicht mehr. Die holländischen Pfeifenfabriken haben zwar in neuerer Zeit abgenommen, doch sind ihrer noch einige hundert zu Gouda in Betriebe. In jeder arbeiten 40 bis 50 Menschen. Die Waare geht in erstaunlicher Menge in alle Gegenden der Welt, besonders in die Seestädte. Sie kommt in größeren und kleineren Kisten zum Handel. Von den letzteren, welche man auch lieber hat, weil immer weniger zerbrochen dabey sind, hält die Kiste langer Pfeifen 6 Groß, die Kiste kurzer hingegen 12 Groß, das Groß zu 12 Duzzend oder 144 Stück. Von den großen Kisten hält eine 24 Groß. Den Schaden durch die zerbrochenen muß der Käufer tragen. Der Verkäufer thut deswegen nicht das mindeste gut. Die rouenschen Pfeifen sind schlechter, als die holländischen, nicht so gerade und gleich geformt. Man bringt sie in kleinen Kisten von einem Groß zu Markte.

Man macht diese Pfeifen bey uns in Deutschland sehr häufig zu Kölln, Groß-Almerode, Grentzhausen, Frankfurt an der Oder, Halle, Muska, Görlitz und Königsbrück in Sachsen ꝛc. Die von Grentzhausen, nemlich die Fabrik der Herren Weymar Remy und Sohn liefert sehr vorzügliche Waare, die der allerbesten und vollkommensten holländisch. nichts nachgiebt. Nur Schade, daß die Fabrike noch immer ihr Fabrikat unter holländischem Namen in die Welt schicken muß! Die Preise dieser sind weit billiger, als sie die tergower oder holländischen Fabriken stellen; die Verpackung geschieht viel sorgfältiger, und der Ort ist zur Versendung nach den Gegenden am Ober- und Niederrheine, an der Mosel u. s. w. ungemein vortheilhaft gelegen.

Auch die köllnischen und und frankfurter kommen der holländischen Waare nahe. Auf diese folgen die von Muska in der Lausitz. Von den großalmeroder Pfeifen geht jährlich eine große Menge nach Holland, wo sie mit Terpentinöl angestrichen, noch einmal gebrannt, und nach Deutschland für einen noch einmal so hohen Preis wieder zurück geschickt werden.

Die Fabrik zu Frankfurt

an

an der Oder hat ihre Niederlagen in Berlin, Stettin, Königsberg, Elbing, Magdeburg 2c.

Die Holländer brennen auch die alten und gebrauchten Pfeifen wieder weiß, aber sie verlieren ihren Fürniß, und kleben hernach an den Lippen.

Mit Tabakspfeifenköpfen aus sogenanntem Meerschaum treiben die Türken, Wallachen und polnischen Juden einen ansehnlichen Handel nach Breslau, Wien, Leipzig, Nürnberg u. s. w. Es werden jährlich Millionen Stück zum Handel gebracht. Man macht welche in der Türkey und Wallachey aus einer gewissen Gattung Siegel- oder Thonerde, bildet sie in verschiedene Formen, und verhandelt die Waare hundert- und tausendweise in großen Kisten und Fässern, die mit Baumwolle ausgefüttert sind. Ein Theil von diesen Pfeifenköpfen wird roh verbraucht, ein anderer in Wachs gesotten, mit Steinen und unächtem Schmelz geziert u. s. w. Es giebt glatte, gemusterte, solche, worauf allerhand Zierrathen, Bilder, Wappen, Kriegsarmaturen und dergl. künstlich eingeschnitten sind, mit Metall, Silber 2c. beschlagenen u. s. w. Bey uns in Deutschland werden zu Zelle und Ruhla dergleichen Pfeifenköpfe häufig gemacht.

Von hölzernen Pfeifenköpfen liefern die beyden eben erst genannten Städte, wie auch Eisenach, Gotha, Merseburg, Berchtoldsgaden, Nürnberg 2c. eine ausserordentliche Menge. Es giebt ihrer von hunderterley Form, bald aus natürlichen schöngemaserten Holze, bald aus gebeitztem, lackirtem u. s. w. Die nürnberger Handelsleute schicken diesen Artikel in alle Gegenden der Welt. Man handelt ihn duzzendweise.

Tabagie, s. Glas.

Tabin, Tabinet, franz. Tabis, nennte man vor Zeiten alle moirartige Zeuge. Heutzutage heißt man Tabin einen glatten dünnen moir- oder grosdetoursartigen, starken Taffent, der auf einer kupfernen Walze wie die Moire gewässert worden ist, und auch wie dieser doppelt zusammengelegt wird. Er ist 11 Vierundzwanzigtheile, einen halben Stab oder 5 Achtel, auch wohl noch darüber breit. Die erstere Sorte soll, nach den Fabrikreglements, 24, die halbstäbige 26, und die von 5 Achtel, 36 Aufzugslängen zu 80 Fäden haben. Die Kette muß durchaus von gesponnener und gedrehter Organsinseide, die Trame aber von dublirter gekoch-

kochter Seide seyn. Die dreyfädigen ächten Tabine führen, zum Unterscheidungszeichen von andern, bunte Leistenbänder. Der Zeug wird jetzt am stärksten zum Füttern unter Kleider, zu Vorhängen und dergl. gebraucht. Auch Venedig liefert diese Waare häufig zum Handel, und zwar insonderheit seidene Tabine, broschirte mit Golde, dergleichen mit geschlagenem Golde, dergleichen mit frisirtem Golde erhaben gearbeitet u. s. w. Diese letzteren Sorten werden in Menge nach der Levante, vornemlich nach Smyrna und Konstantinopel geschickt. Englischer Tabin ist ein Kammlott von Seide und Kameelhaar. Die Stücke halten 66 Yards in die Länge.

Tabinaria, s. Leinkraut.

Tabouret, eine Art wollenen Florett, an dem zwar die Grundkette und der Einschuß von einerley Farbe, aber die Figurkette streifig oder vielfarbig geschoren ist. Man erhält diesen Zeug aus England und Sachsen, wie auch von Berlin. Diese letzteren sind 5 Achtel oder 3 Viertel der berliner Elle breit, und so wie die Floretts in ganzen Stücken von 50 oder halben von 25 Ellen.

Tacamahaca, ein hartes, durchsichtiges und wohlriechendes Baumharz, bunt oder gesprenkelt von Farbe und zwar theils röthlich, theils gelbbraun, welches in Neuspanien, wie auch auf der Insel Madagaskar, an der Küste von Afrika, gesammlet, und von daher zum Handel gebracht wird. Es kommt dasselbe von einem Baume, der unsern Pappelbäumen ziemlich gleicht, und den Namen Harame oder Teckbaum führt. Das Holz davon taugt sehr gut zum Schiffsbau, ist röthlich von Farbe und ungemein dauerhaft. Die Material- und Droguereyhändler zu Marseille unterscheiden dreyerley Sorten dieses Artikels, nemlich: Tacamahaca en coque oder Tacamahaca sublime, welches in Tropfen von selbst aus dem Teckbaume geronnen ist. Die Indianer sammeln diese Sorte in kleine mitten voneinander geschnittene Kürbisflaschen, und bedecken diese mit einer Art Palmenblättern. Sie muß, wenn sie die gehörige Güte hat, wohl trocken, fein durchsichtig, röthlich von Farbe, von bitterm Geschmack, und starkem fast lavendel-ähnlichen Geruch seyn. Tacamahaca in Masse oder Tropfen, ist die, welche durch Einschnitte herausgeflossen und gesammlet worden ist. Jene wird in Kuchen, diese aber in Thränen, Körnern und Tropfen zum Han-

Handel gebracht. Anderwärts, z. E. in Holland, unterscheidet man diese Waare nur in Tropfen Tacamahaca und Tacamahaca in Sorten. Beyde werden, wegen ihrer zertheilenden und erwärmenden Kräfte, in der Medicin gebraucht.

Tache, ist der Name einer der vorzüglichsten Sorten unter den Burgunderweinen. Sie fällt in der Nachbarschaft von Nuits und wird stark gesucht.

Tackenkraut, s. Leinkraut.

Täschelkraut, Hirtentasche, Säckelkraut, Bursa pastoris, Pera pastoris, Capsella, ein Kraut, das allenthalben, besonders an ungebaueten, sandigen und steinigten Orten angetroffen wird. Es hat länglichte, gekerbte, rauhe und an der Erde liegende Blätter, und weiße Blumen, worauf kleine Hülsen in Taschengestalt folgen. Es zieht zusammen, stopft und dient als Wundkraut.

Tafelindigo, s. Plattindigo.

Tafelmessing, s. Messing.

Tafelsteine, s. Diamanten.

Taffent, franz. Taffetas, ital. Taffetà, Taffetano oder Ermesino, ein dünner, leichter seidener Zeug, der sowohl in der Kette, als auch im Einschlage aus ungezwirnter feiner Seide gemacht, und auf Leinwandart gewebt wird. Es giebt dessen gar vielerley Sorten, nemlich glatte, gestreifte, gegitterte, pickirte, gemuschelte, gerippte, geflammte, broschirte, faconirte, glassirte, wandelfärbige, einfache, doppelte, reiche, Zindel- oder Futtertaffente, Rolltaffente, gemahlte u. s. w. Lyon, Tours, Nimes und Avignon sind die Oerter in Frankreich, welche von diesem Artikel das meiste liefern. Zu Lyon unterscheidet man diese Sorte in faconirte Sorte, sogenannte simpletés, doubletés, tripletés, flammirte oder chinés, pickirte oder brillantés, und endlich in gestreifte und glatte Sorten. Die schwarzen Sorten, welche man gewöhnlich Angleterre heißt, kommen besonders stark im Seidenhandel vor. Diese werden durch ihre Dicke, Breite und das Gewicht unterschieden. Man hat in den französischen Fabriken Taffetas à un bout von 54 bis 100 Aufzugslängen, und einer halben Aune, 5 Achtel, 3 Viertel, bis 7 Achtel breit. Ferner, Taffetas à deux bouts von 60 bis 100 Aufzugslängen und eben der Breite. A 3 bouts von 85 bis 100 Aufzugslängen. A 4 bouts von 90 bis 100 Aufzugslängen, im übrigen eben so. Endlich, Taffetas à un

bont von 70 bis 100 Aufzugslängen, nur 4 Viertel des Stabs breit. Man giebt auch diesen Taffenten noch andere Namen, als z. E. Taffetas à la bonne femme, Taffetas d'Espagne, Florence, Demi-Florence, Avignon, Armoisin, Taffetas de Tours u. s. w.

Taffetas à la femme, ist ohne Glanz, und übertrift an innerer Güte alle übrigen Sorten. Der breite ist 5 Achtel, der schmale nur einen halben Stab breit, die Stücke halten 60 Aunes.

Taffetas d'Espagne, ist schwarzer Glanztaffent, der weniger dick, als der vorhergehende ist, und zu Lyon fabrizirt wird. Er ist 5 Achtel breit und 60 Stab lang.

Taffetas d'Angleterre, ist Glanztaffent und stark appretirt; er hat gleiche Breite und Länge, wie die vorhergehende Sorte. Man macht ihn besonders zu Lyon.

Florences werden am besten zu Avignon verfertiget. Sie sind den florentinischen Ermesini lustrati, oder Glanztaffenten, nachgemacht. Ihre Breite beträgt 26 französische Zoll bis 5 Achtel Stab, die Länge 70 bis 80 Stab.

Demi-Florences sind dünner und weniger dauerhaft, übrigens von gleicher Länge und Breite, als die Florences. Beyde Sorten werden zu Unterfutter der Kleider, zu Schürzen, Kappen, Enveloppen, Mantilien u. dgl. verbraucht.

Avignons, sind eine Nachahmung der leichten luccheser Taffente, die schwarzen haben starke Appretur. Ihre Breite ist 5 Achtel. Man macht sie sowohl zu Avignon, als auch zu Lyon.

Rolltaffente sind theils ostindische, theils europäische Taffente, welche zwar stark von Faden, aber weniger fein von Seide ausfallen. Man heißt sie Rolltaffent, weil sie nicht wie die andern stabweise oder breit zusammengelegt, sondern auf Stäbe aufgerollt sind. Sie haben breite Leistenbänder und sind stark gummirt. Die meisten sind 5 bis 6 Viertel der leipziger Elle breit. Ihre Länge ist verschieden. Ausser Frankreich liefern Italien und die Schweitz die meisten Taffente zum Handel. Die schweizerische Waare ist auf französischem Fuß. Unter den italienischen verdienen die florentiner und neapolitanischen, ihrer Güte wegen, unstreitig den Vorzug. Die florentinischen schwarzen Ermesini sind sehr gesucht. Sie halten etwas weniger, als 5 Viertel der leipziger Elle in die Breite und 100 Ellen in die Länge. Die Waare ist breit zusammengelegt.

Die neapolitanischen sind

6 bis 7 Viertel breit, doppelt zusammengelegt, und werden ihrer Stärke wegen, besonders zu Bett- und Fenstergardinen, Vorhängen u. dergl. gebraucht.

Mantino, oder mantuanischer Taffent, ist eine Art dünner Ermesini; 4 bis 7 Viertel breit, die dem luccheser Taffent in der Art gleicht, und nur darinne von ihm abweicht, daß sie auf französische Weise zusammengelegt ist. Der Zeug hat so wenig Steife, daß dünne Brettchen in die Lagen eingelegt sind, um die Waare zusammenzuhalten.

Luccheser Taffente oder Ermesini, heißt man eine andere Gattung leichter italienischer Futtertaffente, die 5 Viertel breit, und wie die florentinischen zusammengelegt sind. Man hat deren glatte, gestreifte, gegitterte, getüpfelte u. s. w. Sie gehen sehr häufig in die Moldau, Wallachey, Levante u. s. w. Auf den botzener, leipziger, frankfurter und andern Messen werden große Partheyen verhandelt, weil die Waare sehr wohlfeil zu haben ist, und es mehr Kaufleute giebt, die auf den Preis, als auf die Güte der Waare sehen. Indessen sind die luccheser Taffente, ob ihnen gleich der schlaue Italiener einen ziemlich guten Mantel oder Umschlag giebt, doch gemeiniglich mitten im Stück voller Nester und das Gewebe sehr ungleich, so, daß hier der wohlfeilere Preis wohl keineswegs den Mangel der Güte ersetzt.

Ausser den vorgenannten Oertern liefern Bologna, Genua, Forli und Camerino gute Taffente. Man macht diese Waare auch jetzt häufig in Deutschland, insonderheit zu Berlin, Leipzig, Hanau, Offenbach, Frankfurt am Mayn rc.

Die ostindischen Taffente kommen auch in Menge zum Handel. Die Kompagnien liefern die sogenannten Calquiers oder flammirten, Aredas oder Baumbaste, geblumte Kemeas, gegitterte Longuis, chinesische schmale, breite, gestreifte, geblumte, und goldreiche Taffente u. s. w. Diese hier halten 6 und 1/2 Stab in die Breite, die farbigen 11 und 1/2, die dickdräthigen 18 Stab.

Taffetas à faille, ist ein grosdetoursartiger Zeug, der in Flandern häufig gewebt wird, und 1 französischen Stab breit liegt.

Ein vollkommen guter Taffent muß durchgehends gleichgewebt seyn, keine Knötchen, Nester und Löcher haben, keine Runzeln werfen, weder zu viel, noch zu wenig gummirt seyn und dergl.

Taffia, heißt man auf den Antillen

tillen den Brandwein, welcher aus dem Zuckerſchaume und ſchlechten Syrup abgezogen iſt. Dieſer Artikel wird häufig von den Negern verbraucht, obſchon er weit ſchlechter, als der Wein- oder Kornbrandwein ſchmeckt. Der wohlfeilere Preis und die Gewohnheit erhalten ihn im Gange. Die Franzoſen nennen dieſen Brandwein auch Guildive und die Engländer Rum.

Taſtachelas, ſ. Gingan.

Tagliarini, ſ. Maccaroni.

Tagliati, ſ. Korallen.

Tag und Nacht, Glaskraut, Wandkraut, Vitraria, Parietaria, Perdicaria, ein Kraut, das männliche und weibliche Blumen trägt, und deſſen Blätter in der Medicin angewandt werden.

Taillanderie, heißt man im franzöſiſchen Handel den größten Theil der Waaren, die aus Eiſen verfertiget werden. Sie zerfallen aber wieder in viererley Klaſſen: Oeuvres blanches heißt man alle grobe ſchneidende Werkzeuge, die auf Mühlſteinen geſchliſſen werden. Vrillerie alle kleinen Eiſenarbeiten, und Artikel, welche für die Gold- und Silberſchmiede, Münzgravierer, Keſſelſchläger, Waffenſchmiede, Drechſler ꝛc. gebraucht werden, und worunter beſonders Feilen, Aale, Stempel u. dergl. zu rechnen ſind. Groſſerie nennt man die übrigen groben Eiſenwaaren, Küchengeräte, Ackerwerkzeuge, und alle größeren und grobgeſchmiedeten Eiſenwaaren. Endlich unter Taillanderie en fer blanc & noir begreift man alles das, was aus ſchwarzem oder auch überzinntem Eiſenbleche verfertiget iſt. Mit ſolchen Waaren treiben Marſeille, Havre, Bayonne und Nantes einen wichtigen Handel nach der Levante, nach Amerika, Afrika u. ſ. w.

Taiſſy, ein rother Champagner, den die Gegend um Rheims liefert, eigentlich einer von den ſogenannten Montagneweinen.

Talanche, in Frankreich eine Art Droguet oder Raſch, ſo entweder aus leinenem oder hanfenen Garne oder aus Wolle hier und dort in Bourgogne gewebt wird. Der Zeug iſt einen halben Stab breit.

Talch, Unſchlitt, Sebum, Sevum, heißt man das rohe Fett von verſchiedenen Thieren. Man unterſcheidet bey der Handlung zweyerley Sorten dieſer Waare, nemlich Lichttalch und Seifentalch. Jener iſt beſſer, friſcher, reiner, auch weiſſer von Farbe, als dieſer. Auſſer dem Talch, welchen überall die Fleiſcher liefern, kommt auch noch aus Irland, Norwegen, Polen,

Rußland, Ungarn, Dalmazien ꝛc. zum Handel. Der holländische und irländische ist der vorzüglichste. Er geht in grosser Menge nach den Niederlanden, nach Duinkirchen, in unsere Seestädte u. s. w. Der aus Dalmazien, insonderheit von Castel nuovo, Spalatro ꝛc. nach Triest und Venedig. Der polnische Talch kommt in sehr grossen langen Fässern von 100 bis 150 Stein zu Markte. Dieser ist besser von Güte und theurer, als die russische Sorte. Diese letztere wird in kleinen Gebinden, von 8 bis 10 Centnern, oder 30 russischen Puds, die an dem einem Ende weiter, am andern aber enger zugehen, herausgebracht. Den polnischen Talch bekommen wir über Danzig, Elbing, Königsberg und Breslau, den russischen von Riga, Petersburg, Stettin, Hamburg und Lübeck. Den irländischen aus Newcastle, Corck, Gateshead in Durhome ꝛc. oft auch über Amsterdam, Hamburg und Bremen.

Kopenhagen liefert ebenfalls eine gute Sorte Talch, und verkauft solche bey Lispfund von 16 Pfund.

Die beste Gattung dieser Waare ist die, welche aus lauter Rindstalch bestehet, dabey recht frisch, weiß von Farbe und rein ausfällt. Zu Amsterdam, wo ein sehr ansehnlicher Handel mit allerhand Talch fast nach allen Gegenden in Europa getrieben wird, unterscheidet man diese Waare in Platztalch und gezeichneten oder Marketalch. Die erstere ist die beste. Der polnische und russische Talch giebt 14 bis 16 Procent Thara. Die holländische Sorte handelt man netto Thara.

Rußland verkauft seinen Talch nach Berkowez, und unterscheidet diesen in gelben Lichttalch, weißen besten, und mitteln besten Seifentalch, wie auch Mittel- und schlechte Sorte.

Zu Libau rechnet man die Tonne Talch zu 13 Lispfund oder 260 Pfund netto.

Zu Hamburg handelt man den russischen Talch bey Schiffspfund mit 10 Procent Thara und einem Procent Gutgewicht, und heißt ihn mißbräuchlich moskowischen Talch.

In Rußland rechnet man bey Schiffsladungen 120 Pud Bruttogewicht von dieser Waare auf eine Last.

Damit man beym Einkauf dieses Artikels nicht betrogen werde, sind in den Handels- und Seestädten, besonders zu Danzig, Königsberg und Breslau, eigene Leute angestellt, die die Fässer untersuchen, und die Waare hernach zeichnen müssen.

müssen. Sie bedienen sich dazu eines viele Ellen langen eisernen Bohrers, womit sie bis auf den Boden des Gebindes sondiren, und die Beschaffenheit des Talchs genau erfahren können. In Arzney braucht man besonders den Bocks- und Hirschtalch. Man sehe deswegen das Mehrere unter diesen Titeln.

Talk, Talkstein, Talcum, eine Art Steins oder mineralischer Materie, die sich weich, glatt und seifenartig anfühlt. Man findet davon weißen, gelben, grünen und schwarzen, und bringt ihn aus Böhmen, Norwegen, dem Salzburgischen, aus England, Sibirien, von Venedig und Bologna in Italien u. s. w. Der venezianische ist unter allen der vorzüglichste; diesem folgt in der Güte der englische nach, und endlich der russische. Der von Bologna, welcher die Eigenschaft an sich hat, daß er im Finstern leuchtet, wird besonders zu Naturaliensammlungen gesucht. Der weiße und grünlichtweiße, der in schönen großen Stücken, vollkommen glatt, und wenn man ihn zerbricht, hell und durchsichtig scheint, ist der beste. Man braucht ihn äusserlich zur Schminke. Der sibirische Talk ist eine Art Frauenglas, welche häufig in Rußland zu Fenster- und Laternenscheiben gebraucht wird. Auch die Kreide von Briançon, welche man bekanntlich zum Fleckausmachen anwendet, ist eine Art Talk.

Talpa, s. Maulwurf.

Talus, s. Hasensprung.

Tamarinden, Tamarindi, Dactyli acidi, sind Früchte eines großen ausländischen Baums, der in Ostindien, Afrika, dem Morgenlande, ja so gar in Amerika hier und dort wächst. Die Art hat kleine Blätter, die aber sehr dicht beysammen stehen, und trägt gelbweiße Blüthe, ohngefähr wie der Orangenbaum. Die Früchte, welche darauf folgen, sind anfangs grün, werden aber schwärzlich, so wie sie reifen. Sie haben inwendig ein säuerliches Mark, in welchem drey bis vier glatte, braune und harte Körner befindlich sind. Die Indianer nehmen die Frucht, so bald sie reif geworden ist, ab, trocknen sie an der Sonne, schlagen sie hernach in Fäßgen oder Kisten und verhandeln sie. Die Waare ist zuweilen noch mit den Stengeln und Zweigen vermischt; insgemein doch findet man die Früchte allein. Die Ostindier machen die Tamarinden auch in Zucker ein, und bringen sie so zum Handel. Jetzt liefern verschiedene Gegenden in Languedoc Tamarinden, die

ihrer Güte wegen noch stärker, als die indianischen gesucht sind, und besonders eine das Fieber vertreibende Kraft äussern. Sie gehen in Menge nach Holland. Ausser diesen kennet man beym Handel vornehmlich zweyerley Gattungen Tamarinden: Die eine ist bräunlicht von Farbe mit vielen Stengeln und kleinen Kernen vermischt. Die andere ist ganz dunkel, vielmehr schwarz, hat wenig Stengel, aber häufig große Körner bey sich. Von dieser letztern ist das Mark viel säurer, als von jener. Die besten Tamarinden sind überhaupt die, welche rein, gleichsam durchsichtig, dabey fett, aber weder feucht, noch auch gar zu trocken aussehen. Ihr Geschmack muß angenehm säuerlich, der Geruch frisch, und nicht schimmlicht oder faul seyn. Wir erhalten die meisten Tamarinden über England, oder durch die Levante über Livorno und Marseille. England bringt ostindische, wie auch westindische von Barbados zu Markte. Die erstere Art ist viel besser und theurer im Preis, als die andere, sie gilt gewöhnlich 4 Pfund Sterl. der englische Centner, wenn die von Barbados nur zu 35 bis 40 Schill. Sterl. verkauft wird. Zu Livorno handelt man diesen Artikel bey 100 Pfund zu 11 bis 12 Pezze u. s. w. Die Tamarinden werden in der Medicin zum Kühlen und Oefnen oft gebraucht. Auch die Tabaksfabriken nehmen sie zu ihren Brühen.

Tamarisken, Tamarix, Tamariscus, in den warmen Ländern ein Baum, in Deutschland ein 10 bis 18 Fuß hoher Strauch, der 3 bis 4 Fuß hoch ist, und gerade lange Zweige hat, welche mit cypreßartigen, feinen, blaulichgrünen Blättern besetzt sind. Die weißröthlichen Blumen kommen in gedrungenen Aehren auf den Zweigespitzen durch den ganzen Sommer hervor. Sie hinterlassen länglichte Kapseln, worinne viele kleine, mit einer Haarkrone versehene Saamenkörner sich befinden. Der Strauch wächst im südlichen Frankreich, in der Levante, in Italien ꝛc. wild; bey uns aber wird er meistens in Gärten zur Zierde gezogen. Man kann ihn statt des Hopfens beym Bierbrauen, wie auch als Gärbermaterial und zum Färben statt der Gallapfel gebrauchen. Nach Professor Pallas machen die Mongolen von den Zweigespitzen dieses Gewächses eine Art Thee. Aus der ausgelaugten Asche ziehen die Scheidekünstler ein Sal neutrum, und etwas Tartr. vitr. Die Apotheken führen davon

das

das Holz und die Rinde. In Provence macht man aus dem Holz kleine Fäßgen, Becher und Tassen, die dem Wasser eine öffnende und zertheilende Kraft mittheilen. Tamariskenrinde liefert Arles in Provence eine Menge nach Marseille, und hier wird der Artikel wieder nach England verschifft.

Die Tamariskenrinde ist äusserlich graubraun, auf der innern Seite hingegen röthlich, rothgelb oder mehr gelb. Sie wird als ein seifiges, verdünnendes, eröffnendes, reinigendes und stärkendes Mittel in vielerley Fällen gebraucht.

Tamettes, eine Art baumwollener Schnupftücher, die uns Ostindien liefert. Es wird hiermit durch die Holländer ein starker Handel nach den moluckischen Inseln getrieben.

Tamis, heißt man den geglätteten Etamin, einen dünnen wollenen, auf Leinwandart gewebten Zeug, der häufig zum Handel kommt, und zu Unterfutter unter leichte Kleider, zu Frauenskleidern, Schürzen, Vorhängen u. s. w. dient. Die besten Sorten dieser Waare liefern England und Sachsen. Die vorzüglichsten kommen aus den Fabriken zu Leeds. Die englischen sind in Stücken von 30 Yards, und 5 Viertel der leipziger Elle breit. Auch Amiens und Rheims in Frankreich sind wegen dieser Zeuge im Rufe. Berlin webt zwar auch Tamis in Menge, und die dicker, als die englischen ausfallen, allein die Zurichtung ist bey weitem nicht so schön. Sie halten in der Breite nur 5 Achtel, auch wohl 3 Viertel der berliner Elle, und sind 50 Ellen lang. Wunsiedel im Bayreuthischen liefert vielen und sehr guten Tamis. Böhmen, insonderheit die Fabrik von Schmidts Erben und Kompagnie zu Naugebein, schickt seine Tamis zum Handel, die in den österreichischen und benachbarten Provinzen guten Vertrieb finden. Diese sind 15 Sechszehntheile der wiener Elle breit, und 38 Ellen lang. Man hat gemeine couleurte, ächtcouleurte, gestreifte u. s. w.

Tanacetum, s. Reinfarn.

Tandems, heißt man die schlesischen doppelten Silesias, eine Leinwand in Stücken von 58 Ellen, die nach England häufig geht. Der Name Tandem zeigt an, daß man endlich den Geschmack der Abnehmer, in Ansehung der Bereitung getroffen habe.

Tang, eine Gattung Nesseltücher, welche besonders die Engländer aus Ostindien nach Europa bringen. Es giebt hierunter glatte, gestreifte und brodirte. Alle

sind 3/4 des pariser Stabs breit, und 16 Stab lang.

Tangelholz, s. Holz.

Tangoul, eine Gattung Kupfererz, die von Salee auf der barbarischen Küste in glatten Brodten von etwa 10 Pfund im Gewicht nach Marseille gebracht wird. Es sind ihrer immer 2 Stück beysammen. Der Artikel wird von den Kupferschmieden und königlichen Artilleriegießereyen verarbeitet.

Tani, Tanny, oder Tany, heißt man die feinste Gattung der ostindischen bengalischen und besonders Ostnaseide, welche die Holländer und Franzosen zum Handel bringen. Die Tannyseide wird in verschiedene Sorten getheilt, welche zum Zeichen die Buchstaben S T und die Zahlen 1 bis 5 führen. Wenn daneben sich noch ein A befindet, so ist das ein Merkmal, daß die Waare etwas feiner, als die gewöhnliche Sorte, ausfällt, und dann ist sie gemeiniglich um einen halben Thaler aufs Pfund theurer. Diese Seide ist alle roh und ungefärbt. Man verkauft den Artikel sowohl bey der holländischen als auch bey der französischen Kompagnie nach amsterdamer Gewicht, und giebt 2 Procent Sconto. Die Kavelingen sind von 2 Ballen, jedweder von 240 bis 250 Pfund. Das Verhältniß der Nummern bey der französischen Kompagnie ist gegen die holländische, wie hier nachfolgt: No. 1. von der französischen gleicht der Sorte, welche in Holland mit E bezeichnet ist; No. 2., der mit D, No. 3., der mit C, No. 4., der mit B, und endlich No. 5., der holländischen Asorte. Man giebt aber beym Handel allemal der französischen ostindischen Seide den Vorzug vor der holländischen Kompagniewaare, weil die erstere bessern Glanz hat, und nicht so viel Abgang beym Verarbeiten leidet, als die andere. Tanna-banna, ist eine andere Sorte Seide aus Bengalen, die die Holländer zu Verkauf bringen.

Tanne, Abies mas, Pinus, weisse Tanne, Silbertanne, ein hoher, gerader, und immer grünender Waldbaum, von der Gattung des Tangelholzes. Er treibt gewöhnlich in einer guten Erde und in wildem Zustande einen ansehnlichen 70 bis 100 Fuß hohen Stamm, der nicht selten im Durchschnitte 3 bis 4 Schuh dick wird. Er unterscheidet sich von der Fichte, mit welcher man ihn sonst sehr oft verwechselt, durch die Lage der Frucht, welche er über sich in die Höhe trägt; durch die Rinde, welche etwas glätter, weisser und spröder ist, und überdem durch die stär-

stärkern, tiefer greifenden Wurzeln, die ihn vor Windstößen sicherer stellen; so wie er sich von den übrigen Nadelbäumen vorzüglich durch etwas breitere Blätter unterscheidet, die an dem äussern Ende oft gelb, oben grün und glänzend, unten weißlicht, und mit drey grünen, erhabenen Linien bezeichnet sind. Diese sind an der Spitze etwas gespalten, und auf beyden Seiten des Stiels wie die Zähne eines doppelten Kammes geordnet. Ausser dem allgemein bekannten Nutzen, welchen man von diesem weissen, glatten, geradespaltigen, feinen, klingenden Holze, vorzüglich zu musikalischen Instrumenten, ziehet, wird es auch zu verschiedenen in der Haushaltung dienlichen Geräthschaften, wie auch zu Bau- Brenn- und Kohlholze verbraucht. Es trocknet aber stärker und geschwinder ein, als Fichtenholz, und enthält nicht so viel Harz, dauert auch nicht so lange. Ausser, daß man aus den im Sommer gesammelten, zerhackten und mit Wasser gekochten Zapfen Terpentinöl macht, bereitet man davon auch zum Theil den gewöhnlichen Terpentin, und zwar entweder durch die Beulen, die auf der Rinde der Bäume entstehen, oder durch vorsetzliche Verwundung. Die Tanne überhaupt ist ein sehr nutzbarer Baum; man braucht solchen vielfältig zu Bauholze, und vor andern Arten zu Balken, Rinnen, Röhren und Brettern, Masten, Bötticherarbeiten, u. d. In den Apotheken werden die Rinde, die Zapfen und das Harz gebraucht, und davon allerhand Sachen zubereitet. Das flüssige Tannenharz wird für venezianischen Terpentin, das trokkene aber gar oft für Weyrauch gebraucht.

Tansjebs oder Tanjebs, heißt man gewisse Sorten meist feiner ostindischen Nesseltücher, welche die englische, holländische, französische und dänische asiatische oder ostindische Kompagnien zu Verkauf bringen. Die holländische Kompagnie z. E. liefert nachstehende Sorten: Tansjebs Daatpour, welche 2 1/4 Cobidos breit, und 40 lang; diese gelten gewöhnlich das Stück 14 bis 16 Gulden Bankgeld.

Ditto, nur 2 Cobidos für voll breit, und von gleicher Länge wie die vorigen, 13 bis 15 G.

Tansjebs Decca, mit goldenen Leistenbändern, 2 Cobidos breit, und 40 lang, das Stück 26 bis 33 G.

Feine ditto, 1 und 7/8 Cobidos breit, und 39 bis 40

lang, 24 bis 31 Gulden im Preis.

Superfeine ditto, 2 volle Cobidos bis 2 1/4 C. breit, und 40 lang, zu 39 bis 40 Bankgulden.

Die dänische asiatische Gesellschaft bringt folgende Sorten zu Markte:

Tanjebs Titbaddy, superfeine Sorte, 28 bis 29 kopenhageuer Ellen lang, und 1 Elle und 5/16 bis 5/8 breit.

Feine Tanjebs Jungle, so lang wie die vorbenannten, und 1 Elle und 3/8 bis 1 Elle und 7/16 breit.

Dergleichen von 1600 Fäden, 1 Elle und 5/8 bis 1 Elle und 11/16 breit.

Cussidah Tanjebs, 13 bis 14 Ellen lang, und 1 Elle und 5/16 bis 5/8 breit.

Tanjebs, 6/4 breit, und 26 Ellen lang.

Ditto 29 Ellen lang, 1 E. und 11/16 breit.

Ditto 6/4, auch wohl nur 1 Elle und 7/16 breit, 27 bis 28 Ellen lang.

Brodirte Tanjebs mit goldenen Leisten, 13 1/2 bis 14 Ellen lang, und 5/4 bis 1 E. und 3/8 breit.

Die Franzosen bringen zum Handel: Tanjebs Daka, oder brodirte Sorte, und Tanjebs-Caligan, oder glatte. Jene sind 3/4, die andern 7/8 Stab breit, und 16 Stab lang.

Endlich so heißt man in Frankreich auch noch Tanjebs, genähte baumwollene Halstücher, die aus Bengalen kommen. Diese sind 3/4 bis 5/6 breit, und 16 bis 18 Stab lang.

Tanteywurzel und Rinde, Cortex und Radix Tantey, ein neuer und hier und dort noch wenig bekannter Materialartikel, der uns über England und Holland zugeführt wird. Er besteht in einer fleischigen, jungen Wurzel, die eine dicke, brüchige, hellbraune, schwammige Rinde hat, und der Stärke eines großen, dicken Federkiels gleich kömmt, bald auch nur in der abgestreiften Rinde, wie der weisse Diptam. Der Kern ist weiß, mit einer Menge der feinsten Oeffnungen versehen, die sich in viele nach der Länge laufende Röhrchen verlängern. Der Geruch ist sowohl bey der Wurzel als auch bey der davon abgezogenen Rinde nicht merklich. Dagegen ist der Geschmack von beyden anziehend, austrocknend, und gelinde bitterlich. Ihr Gebrauch ist zur Arzney.

Tapeten, sind Zeuge von verschiedener Materie und Art, womit man die Wände der Zimmer und Säle bekleidet. Man hat deren von baumwollenem Gewebe, von seidenem, wollenem, kameelhärnem Zeuge, vergoldetem oder versilbertem Leder,

Leder, auf mancherley Art gemahlt, gedruckt, genähet, überfirnißt, u. s. w. Die gewürkten sind unstreitig die älteste Art unter allen. Diese Manufaktur ist schon vor Jahrhunderten in den Niederlanden und in England in der größten Vollkommenheit betrieben worden. In Frankreich wurde sie unter Ludwig XIV. eingeführt, und durch allerley Unterstützung und Aufmunterung ebenfalls sehr emporgebracht. Von hieraus hat sich die Kunst nach Deutschland ausgebreitet, und ist auch da, vornehmlich zu Berlin, Wien, Potzdam, 2c. einheimisch geworden. Man unterscheidet die gewürkten Tapeten in haute-lisse und basse-lisse Gewebe. Die erstern, welche man auch Hochschäftige nennet, sind von senkrecht aufgebäumter Kette; die andern aber, oder die Tischschäftigen, erhalten eine wagerecht liegende Kette. Die haute-lisse Tapeten werden heutzutage nicht so hoch geachtet, als die andern, weil mehr Umstände bey ihrer Verfertigung erfordert werden, als bey der basse-lisse-arbeit, und diese dennoch eben so schön und gut aussieht. Die Manufaktur überhaupt befindet sich in den österreichischen Niederlanden recht zu Hause. Hier besitzt fast jeder nur etwas große Ort einen eigenthümlichen Vorzug in dem oder jenem Theil der Tapetenwürkerey. In einem sind die Künstler in der Abbildung der Personen, im andern durch Darstellung historischer Stücke, und wieder in andern in Landschaften, Viehstücken, Fruchtstükken, u. s. w. vorzüglich geschickt. Die Manufaktur bey St. Gudula zu Brüssel arbeitet nach Zeichnungen der größten Meister, und liefert vortrefliche Stücke. Die Quadratelle von diesen Tapeten nach Teniers oder Wauvermanns Zeichnung gilt 20 bis 25 Gulden hiesigen Wechselgeldes. Kleine Stücke zu Tischteppichen in Teniers Manier kosten das Paar 110 Gulden; Ueberzüge zu Stühlen, Kannapee, u. dgl. nach Verhältniß.

Eine andere Gattung niederländischer Tapeten scheint eine Nachahmung der erstern zu seyn, ist aber ungleich leichter und wohlfeiler. Diese werden bald auf grobe Leinwand, bald auf einen halbleinenen halbwollenen Zeug gemahlt, und sind nach Beschaffenheit der Mahlerey beliebt. Eine andere Nachahmung ist die, wo man grobe Leinwand zum Grunde nimmt, und die Figuren, welche man vorstellen will, von Scheer- oder Flockwolle kunstmäßig darauf bringt.

Diese Art findet nicht sonderlichen Beyfall, weil sie von keiner Dauer ist. Türkische Tapeten sind von alter Erfindung, und doch noch heutiges Tags in der Levante sehr beliebt. Das Gewebe stellt ein sammetartiges Gewand vor, das aus feiner Wolle verfertiget wird, die man mit mancherley dunkeln und lichten Farben färbt, um die verschiedenen Bilder auszudrücken, welche in den Tapeten vorgestellt werden sollen.

Tapeten von vergoldetem und versilbertem Leder waren ehedem ihrer Dauer wegen vorzüglich angenehm. Sie sind dem Verderb durch Feuchtigkeit oder Beschädigung von Würmern nicht so wie die gewürkten Tapeten ausgesetzt, und geben auch den Wanzen oder Wandläusen keine Herberge. Indessen sind sie doch jetzt ganz ausser der Mode, vermuthlich darum, weil der heutige Geschmack viel zu veränderlich ist, daß den Leuten lange die nämliche Sache behagen sollte.

Wachstuchene oder Wachsleinwandtene Tapeten, besonders die, welche mit dem Pinsel gemacht werden, nehmen sich gut aus, und finden ihrer Dauer wegen hier und da Liebhaber. Man heißt diese uneigentlich Wachsleinene Tapeten, denn es kommt gar kein Wachs dazu. Der Grund wird mit Ruß gelegt; dieser wird hernach zu wiederholtenmalen mit einem Gemenge von Silberglötte und Leinöl überstrichen, endlich aber gedruckt oder bemahlt. Die ledernen Tapeten macht man bis jetzt am vorzüglichsten in England. Die von Wachsleinwand werden in Frankreich, Holland, hier und dort in Deutschland, besonders zu Berlin, Leipzig, Wien, Nürnberg, ꝛc. in Menge und von vorzüglicher Güte verfertiget. Man handelt solche entweder nach Stücken von 60 Ellen, oder nach vollständigen Garnituren zu ganzen Zimmern, die so und so viele Stücke und Ellen enthalten. Auf Leinwand und Zwillicht nach allerley Mustern gedruckte Tapeten gehen aus Schlesien und der Oberlausitz in großer Menge nach den spanischen und portugiesischen Kolonien.

Schöne auf Papier gedruckte Tapeten, welche gut ins Auge fallen, und dabey nur wenig kosten, liefern Leipzig, Potzdam, und einige andere Städte.

Autun in Frankreich giebt die sogenannten Tapisseries de Mars-chaux, welche aus Leinen und von Thierhaaren gewebt sind. Man gebraucht solche zum Ausschla-

schlagen der Zimmer, zu Fußtapeten, Bettdecken, Pferdedecken, u. d. Sie sind zwey Drittel des Stabs breit, und die pariser Aune gilt 25 bis 50 Sous nach Verhältniß ihrer Feine. Sie werden auch darum geschätzt, weil sie kein Feuer fangen, sondern die Funken, wenn sie darauf fallen, von selbst wieder erlöschen.

Unter den Tapeten von gemahlter Leinwand behauptet die Fabrik von Oberkamph und Sarasin de Maraise zu Versailles einen vorzüglichen Rang. Sie liefert Stücke, welche sich durch Farbe, Zeichnung und Akkuratesse besonders ausnehmen. Der halbseidenen Tapeten wegen findet man unter den Titeln: Bergames, Broccatell, Razett, u. a. m. Auskunft.

Endlich so liefert auch noch Ostindien verschiedene Sorten Tapeten zum Handel; darunter sind Chits-Lampastapeten, chinesische papierne, u. s. w. Im J. 1764 ist zu Groß-Schönau bey Zittau eine Manufaktur wollener Tapeten angelegt worden, die sehr vorzügliche Waare liefert. Die Stücke sind 6, 8 bis 10 Ellen breit, und werden in jedem Betracht den türkischen und persianischen gleichgeschätzt.

Tapissendis, sind Sorten ostindischer Kattune und Chits, welche theils gemahlt, theils auf beyden Seiten gedruckt werden. Der größte Handel hiermit wird zu Surate getrieben. Sie sind von verschiedenen Farben, Feine, Breite und Länge. Man braucht solche zum Beschlagen der Wände, zu Bettdecken, Hals- und Taschentüchern, &c.

Tappézucker, im französischen Handel der feine Cassonadezucker, der durchs öftere Schlagen die Form des Hutzuckers annimmt.

Tapsel oder Topsels, eine Art blau oder bunt gestreifter Kattune, welche durch die europäischen Handelsgesellschaften häufig aus Bengalen geholt werden. Die, welche die Franzosen zu Markte bringen, liegen 3/4 bis 5/6 des Stabs breit, und 10 Stab lang. Es ist einer der gangbarsten Artikel zum Negerhandel auf der afrikanischen Küste. Man macht diese Sorte auch um Rouen häufig nach. Die dänische asiatische Kompagnie bringt zu Verkauf 5/4 breite Topseils, in Stücken von 18 bis 19 kopenhagener Ellen.

Tapsus, s. Wollkraut.

Taquis, oder toiles à taquis, sind baumwollene levantische Zeuge, die die Franzosen von Aleppo zum Handel bringen.

Tarares, auch Rouleaux de Beaujeu, heißt man in Frankreich gewisse

gewisse Sorten leinener und mit Baumwolle vermischter Gewebe, welche in den Gegenden um den Berg Tarare in Forez häufig verfertiget werden. Es ist eigentlich eine Art Cottonaden, und man hat ihrer unterschiedliche Sorten, z. E. Toiles rousses, graue Leinen, die 7/8 breit liegen, und besonders zu Bettlaken gebraucht werden. Diese gelten nach Verhältniß ihrer Feine von 36 Sous bis auf 3 Livres. Toiles claires, zu Drillicht; diese Sorte geht meistens roh nach Lyon, und wird da zugerichtet und hernach weiter verfahren. Toiles rousses & blanches, die man auch toiles de St. Jean nennt, sind entweder 3/4 oder 7/8 breit, und dienen vorzüglich zu Unterfutter. Diese gelten 20 bis 24 Sous. Cotones rayées, gestreifte Tarareleinen, halb Flachs und halb Baumwolle, sind auch 3/4 bis 7/8 breit, und werden über Lyon und Villefranche ausgeführt.

Taraxacum, s. Löwenzahn.

Tarliggi oder Tarlizzi, in Italien die Zwillichte.

Tarnatane, diesen Namen führen verschiedene baumwollene Zeuge, die auf Nesseltuchart theils in Ostindien, theils in der Schweiz und in Frankreich gewebt werden. Die ostindischen Tarnatanes sind eine Gattung Bethilles, oder sehr klarer Nesseltücher. Die, welche die Franzosen zum Handel liefern, heißen Tarnatanes Chavonis, Bethilles tarnatanes, und Mallemolles tarnatanes. Die erstern bringt man besonders von Pondichery. Sie sind 3/4 bis 5/6 breit, und 12 bis 16 Stab lang. Die beyden andern halten 7/8, auch wohl einen vollen Stab Breite.

Die holländische ostindische Kompagnie bringt nachstehende Sorten zu Verkauf: Ternatane von Nagapatnam, 2 1/8 bis 2 1/4 Cobidos breit, und 30 bis 31 lang; diese gelten gewöhnlich 12 bis 13 Gulden das Stück, in Bankgelde.

Tarnatane von ditto, zweite Sorte, 29 bis 30 Cobidos lang, und 2 1/8 breit, zu 9 Gulden.

Ditto, feine Sorte, 30 bis 31 lang, 2 1/4 Cobidos breit, zu 11 Gulden.

Ditto, feine breite, so lang wie die vorigen, aber 3 Cobidos breit, zu 17 bis 18 Gulden.

Ditto, schmale, oder dritte Sorte, anderthalb Cobidos breit, und 30 lang, zu achthalb Gulden.

Grobe breite von Nagapatnam, 30 bis 31 C. lang, und 3 C. breit, zu 13 1/2 Gulden.

Tarnatane von Bimilipatnam, ungeblumt, 28 Cob. lang, und 1 7/8 bis 2 Cob. breit,

breit, zu 9 1/2 Gulden das Stück.

In Frankreich liefert Bagneres, eine Stadt in Bigorre, wollene Tarnatanes, die eine Nachahmung der ostindischen seyn sollen. Es ist ein klares und durchsichtiges Gewebe, oder vielmehr eine Art Flor, welche häufig zu Kopfschleyern, Schürzen, u. d. verbraucht wird. Diese Waare wird in allen benachbarten Provinzen, von Bayonne an bis nach Toulouse und durch ganz Guyenne, sehr stark zu Kleidungsstücken angewandt. Die Farben sind vornehmlich weiß, schwarz und scharlachroth. Man schickt viel davon nach Spanien über Bayonne, wie auch nach Boston in Nordamerika. Der Zeug ist 3/4 bis 7/8 des Stabs breit, und gilt nach Verhältniß der Feine, von 40 Sous anzufangen, bis auf 10 Livres im Preis. Man macht dergleichen auch zu Aste, Campan und Gerde in der nämlichen Gegend.

Tarragona, ein weisser spanischer Wein, der in Katalonien gezeugt, und über Barzellona ausgeführt wird.

Tartarus, s. Weinstein.

Tatarische Messer, eine vortrefliche Gattung dieser Werkzeuge, die fast in der ganzen Welt berühmt sind. Sie haben die herrlichsten Klingen, und eine schöne Form. Es giebt ihrer mit Griffen von Ochsen- Büffel- und Hammelknochen, von Elfenbein, Fischzähnen, u. dgl., mit Gold, Silber, Erz, u. s. w. ausgelegt. Es werden hiervon jährlich gegen 400,000 Stück nach Rußland, Polen, in die Wallachey und Moldau, nach Natolien, Konstantinopel und der ganzen übrigen Türkey ausgeführt. Sie kommen bis nach Paris. Man macht sie zu Konstantinopel nach, aber mit wenigem Glück.

Tau, Tauwerk, s. Seile und Stricke.

Taube Nesseln, s. Nesseln.

Taubenfuß, s. Storchschnabel.

Taubenkerbel, und

Taubenkropf, s. Erdrauch.

Taubenlieb, s. Eisenkraut.

Taurocolla, s. Leim.

Tausendblatt, s. Schaafgarbe.

Tausendgüldenkraut, Centaurium, Gentiana centaurium L., Erdgalle, Fieberkraut, ein Kraut, welches bey uns allenthalben wild wächst, aber auch in den Gärten gezogen wird. Von der letztern Art sind besonders zwey Sorten: eine, das große morgenländische Tausendgülden-Kraut mit Waidblatte und gelben Blumen; die andere, das kleine

Tausendgüldenkraut mit rothen Blumen. Diese hat einen glatten Stengel, woran die schmalen Blätter paarweise wachsen, und gegen einander stehen. Die Blumen wachsen buschweise. Nach den Blumen folgt ein kleiner Saame, der in einer zweyzelligen Hülse befindlich ist. In den Apotheken wird besonders eine von den wilden Sorten, die unter den Namen Centaurium aquaticum, Gratiola, Gratia Dei, Limnesium, wild Aurin, Erdgalle, Gichtkraut, rc. bekannt ist, häufig gebraucht. Sie hat Blätter fast wie Isop, die aber an der Erde kriechen, weisse oder blaßpurpurfarbene Blüten, und zasichte Wurzeln. Die Apotheker sammeln das blühende Kraut in den Sommermonaten ohne die Wurzel, und führen es unter den Namen herba Centaurii minoris und summitates, woran die Blumen das vornehmste gegen Stengel und Blätter ausmachen. Sowohl das frische als auch das getrocknete Kraut ist von sehr weitläuftigem Gebrauch in der Medicin, und wird auch äusserlich unter die besten Wundmittel gezählt.

Tausendkraut, s. Bruchkraut.

Tavel, oder Tavellewein, ist ein rother französischer Wein, der in Languedok gebauet, und meist über Cette verfahren wird. Er ist auch unter dem Namen des petit Bourgogne bekannt. Im zweyten und dritten Jahre pflegen sie ihre Farbe zu verlieren. Man erhält diese Weine in halben Pieces von 35 bis 36 Vierteln. Man führt sie besonders nach Holland und England über Duinkirchen aus.

Taxus, s. Dachs, wie auch Eibenbaum.

Tcheouze, oder Tcheouse, eine Art ostindischer Taffente, welche man aus China zum Handel bringt. Obgleich dieser Taffent ziemlich dicht gewebt wird, so ist er doch so geschmeidig, daß man ihn legen und drücken kann, wie man will, ohne daß er davon Falten bekömmt. Auch kann er gewaschen werden, weswegen man ihn zu Unterkleidern, Hemden, u. dgl. gebraucht.

Tecklenburger Leinen, sind ordinaire westphäl. Hausleinen, die in der Grafschaft dieses Namens gewebt, und theils auf der Ems nach Emden, theils über Hamburg verfahren werden. Man handelt sie da nach hundert doppelten Ellen zu so und so vielen Thalern Banko. Die Waare wird in gezeichnete und ungezeichnete unterschieden. Jene ist die bessere und feinere. Auch die Leinwand, welche im Lingenschen

schen gemacht wird, geht unter dem Namen der Tecklenburgischen zum Handel. Dieß Leinen wird auch in Ober- und Unterband, und Einband unterschieden. Die Leggen sind zu Tecklenburg und Ibbenbühren. Jedwedes Stück Leinen muß auf die Leggen gebracht, daselbst von den angestellten Schauern nach seinem Werth und den verschiedenen Sorten, als Oberband, Unterband, 2c. taxirt, mit besondern Stempeln gezeichnet, und das Ellenmaaß darauf bemerkt werden. Diese Leinwand geht fast in alle Welttheile, und wird zu Segeltüchern und Kleidungsstücken der Matrosen gebraucht.

Teer, Theer, Pix fluida, Pix liquida, bekanntlich ein klares harziges Oel, oder flüssiges Wesen, welches aus alten Fichten, Kiefern, und den Kienstöcken und Wurzeln des Föhrenbaums gewonnen wird. Man ziehet solches in eigenen dazu eingerichteten Theerbrennereyen durch Hülfe des Feuers aus, oder schwerlet den Theer. Der meiste und beste Theer wird aus Schweden, (dieses Land führt jährlich über 70,000 Tonnen aus) Rußland, Finnland, der Mark Brandenburg, von Gottland, Stockholm, Archangel, St. Petersburg, Westerwick, 2c. zum Handel geschickt. Alle diese Länder und Oerter geben dünne und auch dicke Sorte. Der gottländische Theer wird auf der Stelle in viererley Sorten unterschieden, nämlich 1) in dünnen, welcher ganz rein und klar; dieser ist gewöhnlich 20 Procent höher im Preis, als der dicke. 2) Ratheer, welcher körnicht ausfällt. 3) in geschmeidig dicken. 4) endlich in ganz dicken. Man bringt von dieser Waare jährlich viele tausend Tonnen nach den Seestädten, wo sie beym Schiffsbau und der Schiffahrt ganz unentbehrlich ist; aber weil der Theer heftig brennt, hat man zu Hamburg, Bremen, Lübeck, Danzig, 2c. eigene Theerhöfe und Magazine ausser der Stadt, wo die Waare niedergelegt werden muß. In Amerika liefern Süd- und Nordcarolina, Virginien, Maryland, 2c. viel Theer, der zwar nicht durchgängig so gut als der schwedische und russische ausfällt, aber dennoch stark zum Handel kommt. Amerika führt von diesem jährlich über 100000 Tonnen aus. Frankreich zieht nicht nur viel Theer aus Marancin, sondern läßt sich auch aus Schweden und von den Nordamerikanern eine große Menge zuführen. In Deutschland liefern ausser der Mark auch noch das

Gothaische, die Gegenden des Schwarzwaldes, der Thüringer Wald, die Niederlausitz, und zwar besonders die beyden erstern, vielen Theer. Aus Holland gehen jährlich viele tausend Fässer Theer nach Frankreich, und werden da wieder nach Italien, Spanien, Portugal, der Insel Madeira und nach dem Archipelagus meist über Marseille ausgeführt.

Der stärkste Verbrauch des Theers findet dadurch statt, daß man die Fahrzeuge, das Tauwerk, die Planken, Thüren, Fensterladen der Gebäude und anderes Holzwerk übertheert, wodurch solche in Wasser und Wetter dauren, und vor dem Anfaulen bewahrt werden. Dieß ist besonders in Holland, an der Ostsee, und in den Seestädten überhaupt, sehr gebräuchlich. Die Fuhrleute brauchen den Theer, um damit Achsen und Räder zu schmieren.

In den Apotheken bereitet man daraus ein Wasser und eine Essenz, welche in verschiedenen Fällen mit Nutzen angewandt werden.

Der Theer wird bey Last von 12 Tonnen gehandelt. Die gute und untadelhafte Waare muß rein, klar, und nicht mit fremden unreinen Dingen vermischt seyn. In Holland und einigen andern Ländern rechnet man bey Schiffsfrachten 13 Tonnen Theer auf die Last.

Telliere, s. Papier.

Tellinen, s. Muscheln und Schnecken.

Tepis, sind Zeuge, welche aus Baumwolle, mit etwas Seide vermischt, gewebt werden, und die man aus Ostindien zum Handel bringt. Sie halten 2/3 Stab in der Breite, und 5 bis 7 Stab in der Länge.

Teppiche, heißt man allerhand Decken über Tische, Bänke, Betten, Stühle, Fußböden, u. s. w., die von Seide, Wolle und anderm Stoff entweder mit der Nadel oder auf dem Weberstuhle verfertiget sind. Die feinsten von dieser Art liefern uns die Levante, wie auch England und Frankreich. Die englischen Teppicharbeiten nehmen sich sehr gut aus. Sie werden in und um Nottingham, in Somersetshire, ꝛc. gemacht, und dienen besonders zu Fußtapeten, Stuhlbeschlägen, u. d. Unter den französischen Teppichen sind die, welche in der Savonnerie verfertiget werden, die vorzüglichsten. Diese übertreffen an Schönheit der Zeichnung, an Lebhaftigkeit der Farben, und Korrektheit der Muster, alles was man in dieser Art Prächtiges und Geschmackvolles sehen kann. Sie sind aber kostbar, und also nur für reiche Leute.

Leute. Die von Rouen, Arras, Aubusson, Feuilletin ꝛc. folgen auf jene, und die sogenannten Moquettes sind noch schlechter. Diese hier gehen aber doch am häufigsten ab, weil sie wohlfeil zu stehen kommen. Die türkischen und persianischen werden nicht nur über Konstantinopel, Venedig, Marseille ꝛc. zum Handel gebracht, sondern man macht sie auch hier und dort in Deutschland nach. Makats heißt man in Asien Sophadecken von wollener Sersche, die aus Polen und der Türkey zugeführt werden. Cairens und Gimians sind superfeine Teppiche, die von Cairo und Smyrna kommen, und 10 bis 150 Thaler per Stück gelten.

Sedjadez heißt man in Asien kleine wollene Teppiche, worauf die Muselmänner ihr Gebet verrichten, oder sich niedersetzen, und nach dem Bade ausruhen. Die persianischen sind die kostbarsten. Geringere macht man zu Guerdes, Duschack und Koula in Natolien. Pic- und Cadeneteppiche sind ordinaire levantische Teppiche, die von Smyrna nach Marseille gebracht, und nach Pans gehandelt werden. Von den feinen Mousquets und Demi-Mosquets aus eben diesem Platze gilt das Stück 10, 20 bis 50 Thaler.

In Tirol macht man im Pusterthale eine Menge Teppiche, und führt solche häufig aus. Aber die meisten Teppiche, welche die Tiroler herumtragen, werden in und um Nördlingen in Schwaben verfertiget. Sie kosten 1 bis 5 Gulden, und es giebt gestreifte, geflammte, geblumte u. d. gl. Auch zu Nürnberg werden viele wollene Teppiche gewebt, und weit und breit damit gehandelt. Rußland liefert aus Kamenka und mehreren Orten Teppiche, die theils aus Schafwolle, theils aus Kuhhaaren gemacht sind.

Zu Aubusson in Haute-Marche, macht man Haute- und Basse-Lisse-Teppiche, Tapis raz, oder wollene glatte Teppiche, Tapis veloutés, oder sammetartige Teppiche ꝛc. Alle diese werden nach Quadrat-Ellen gehandelt.

Teppiche auf schottländische Art, und gemeine Teppiche, die nach der Küste der Schwarzen tauglich sind, liefert Abbeville in großer Menge. Diese letztern sind mit Frangen eingefaßt.

Terindains, oder Therindains, heißt man unterschiedliche Sorten feiner Nesseltücher, welche die englisch-, holländisch- und französisch-ostindische Kompagnien aus Ostindien zu Verkauf bringen. Die Holländer liefern feine Therindains Santipour mit gol-

goldenen Leistenbändern, welche 3 Cobidos breit und 40 lang sind. Diese kosten insgemein 24 bis 25 Gulden.

Dito, die 2 und 1 Viertel Cobidos breit, und so lang, wie die vorigen, 23 bis 24 Gulden.

Dito, nur 2 Cobidos breit und von gleicher Länge, wie jene, 23 Gulden.

Superfeine Therindains, 2 und 1 Viertel Cobidos breit, und von eben der Länge, wie die ersten, 34 bis 36 Gulden.

Die Franzosen bringen zu Markte: Térindannes Damaraye und Térindannes Azara; sie halten 3 Viertel bis 7 Achtel Stab in der Breite und 16 in der Länge.

Die dänisch-asiatische Kompagnie liefert: superfeine Terrindams, welche 28 bis 29 kopenhagener Ellen lang, und 1 Elle und 11 Sechszehntheile bis 7 Viertel breit sind.

Terrindams Jappergonsi mit goldenen Leistenbändern, 26 bis 27 Ellen lang, und 1 Elle bis 5 Achtel breit.

Terrindams von 28 bis 29 Ellen Länge, und einer Elle und 5 Achtel bis 11 Sechszehntheile Breite.

Terpentin, Terebinthina, ein dickes, oder auch flüßiges Harz, das eigentlich von den Terpentinbäumen gewonnen, und aus verschiedenen Ländern zum Handel gebracht wird. Die Sorten, welche heutzutage am stärksten vorkommen, sind der cyprische, venezianische und französische Terpentin. Der sciotische von der Insel dieses Namens ist noch vollkommner, als der cyprische, allein er wird nur in geringer Menge gesammlet, und in der Türkey verbraucht. Der cyprische ist von zweyerley Gattung; die beste von diesen ist die, welche man durch Einschnitte in den Terpentinbaum erhält. Diese fließt tropfenweise heraus, und ist vollkommen klar und hell. Die andere enthält den Terpentin, der bis auf die Erde herabgeronnen, daher auch unlauter, und mit fremden Theilen vermischt ist. Man bringt beyde Sorten in irdenen Gefäßen zum Handel, die etwa 20 Pfund im Gewicht halten. Vier solcher Gefäße werden in eine Kiste gepackt, und so verschickt. Das meiste von dieser Waare geht nach Venedig, Marseille und England. Diese Sorte wird sehr geschätzt. Den sogenannten venezianischen Terpentin erhält man von den Lerchenbäumen, wenn man diese etliche Fuß hoch über der Erde bis auf den Kern angebohrt hat. Ein gesunder und starker Baum kann 4 bis 5 Jahre lang jährlich 7 bis 8 Pfund Harz geben. Diese

Art führt den Namen des venezianischen Terpentins, weil die Venezianer sie zuerst zum Handel gebracht haben. Man bringt die Waare aber aus verschiedenen Gegenden von Italien, aus dem Archipelagus, aus Tirol, vom Schwarzwalde, aus Thüringen, aus Frankreich und aus Amerika. Französischer Terpentin ist weislich von Farbe und dick. Er wird in Dauphine, in Forez und Marancin gewonnen, und über Bayonne und Bourdeaux ausgeführt. Man verkauft solchen zu Bayonne nach Oxhöft, und zu Bourdeaux nach Tonneaux von 4 Oxhöft. Eine andere Sorte, welche ganz klar ausfällt, und dem peruanischen Balsam ähnlich ist, wird in eben diesen Gegenden gesammlet. Diese rinnt freywillig aus den Bäumen, und wird mit Fleiß aufgenommen. Das meiste geht davon nach Holland, und kommt für peruanischen Balsam wieder daher. Noch eine andere Sorte ist die, welche im Savoyischen, im Elsaß, auf dem Berge Pilat, wie auch in den Gegenden auf dem Schwarzwalde aus den Tannen, Kiefern und Fichten gewonnen und von den Landleuten in Frankreich Bijon genannt wird; diese heißt auch sonst strasburger Terpentin, weil man sie über diesen Platz zum Handel bringt. Diese Sorte wird von den am ältern Holze befindlichen Beulen oder Gallen zubereitet, und vorzüglich zum Siegellack gebraucht.

Der französische Terpentin und diese letztere Sorte werden nach Deutschland entweder über Holland oder über Hamburg eingeführt. Zu Hamburg giebt man darauf 16 Procent Thara, nemlich auf sogenannten venezianischen.

Bey dem Destilliren des Terpentinöls, wovon man eine große Menge aus Thüringen, England, Holland und Frankreich zum Handel bringt, bleibt in der Blase das verdickte Harz zurück, welches aufgenommen, und unter dem Namen Geigenharz, oder Kolophonium, verhandelt wird. Die beste Gattung des Terpentinöls liefern Rouen und Bayonne. Es wird bey 100 Pfund zu 36 und 1/2 bis 40 Livres verkauft. Eine schlechtere Sorte ist die, so bloß aus dem, von den Tannzapfen gekochten Terpentine abgezogen worden. Diese ist zu den meisten Arbeiten nicht wohl zugebrauchen.

Carolina-Turpentine kommt aus Charleston in ausserordentlicher Menge zum Handel, und wird bey Barril oder Oxhöft verkauf..

Der französische Terpentin, Térébentine de Bourdeaux, Térébentine commune, oder de Bayonne, muß weißlich von Farbe, und dick wie Honig seyn. Man erhält ihn aber nicht in dem Zustande, wie er aus dem Baume geflossen ist, sondern er besteht aus einer Komposition, zu welcher, nebst andern Ingredientien, das weiße und harte Galipot- oder Barrasharz genommen worden.

In der Medicin wird sowohl der Terpentin, als auch das röthliche und weiße Oel, Terpentingeist, Terpentinessenz, oder ätherisches Oel genannt, innerlich und äusserlich angewandt.

Zu Hamburg giebt man auf die Tertie des französischen Terpentins 35 Pfund Thara.

Terra alba, s. Kreide.

Terra Catechu, s. japanische Erde und Catechu.

Terra Chia, s. Siegelerde.

Terra citrina, s. gelbe Erde, oder Ocher.

Terra Coloniensis, s. Köllnische Erde.

Terra da Siena, eine hellgelbe Erde, welche, wenn sie gebrannt worden, eine rothe Farbe annimmt, und hernach von den Malern verbraucht wird. Man bringt sie von Siena im Toskanischen über Livorno zum Handel.

Terra japonica, s. Catechu.

Terra Laubacensis, Terra Lemnia, und

Terra Lignicensis, s. Siegelerde.

Terra Melitensis, s. Siegelerde.

Terra merita, s. Curcume.

Terra Oriana, zu Genua und in andern Handelsplätzen Italiens der Orlean oder Rocou.

Terra sigillata, und Terra Strigoniensis, s. Siegelerde.

Terra Tripolitana, s. Tripel.

Terra Umbria, s. Umbra.

Terre verde, Terra viridis, Creta viridis, eine grüne Kreide, oder Farbenerde, die besonders von der Insel Cypern und aus Italien zum Handel gebracht wird. Die bekannteste ist die von Verona im Venezianischen. Die cyprische ist in Körbe von Palmblättern gepackt, deren drey gewöhnlich einen venezianischen Cantar wiegen. Das meiste davon geht als Ballast nach Holland, und wird von da in alle Gegenden von Europa wieder ausgeführt. Diese Farbenerde muß schön rein, durchgehends grün, und mit keinen Steinen, mit Sande oder gemeiner Erde verunreiniget seyn. Man braucht solche zur Frescomalerey.

Terre de Perse, s. Braunroth oder englische Erde.

Terrézucker, s. Zucker.

Terzanell, ital. Terzanella a

bastoni, der schmale oder sogenannte Schnürelgrosdetours. Die besten Sorten dieses Gewebes liefern Reggio im Modenesischen und Vigevano im Mayländischen; die geringern Berlin, Frankfurt und die Schweitz. Der Zeug ist nur 3 Achtel der leipziger Elle breit; die berliner Sorte noch schmäler.

Terzo sangue, s. Korallen.

Teschinken, eine vorzügliche Art Feuerröhre, die zu Teschen im österreichischen Schlesien verfertiget wird, und sehr im Rufe ist.

Testudo, s. Schildkröte.

Têtezucker, s. Zucker.

Tête de Moine, s. Quantal.

Teucrium verum, s. Gamanderlein.

Teufelsabbiß, Anbißkraut, St. Peterskraut, Succisa, morsus diaboli, Præmorsa, Jacea nigra, eine wildes Heilkraut, eigentlicher eine Art von Apostemkraut, die hier und dort auf den Wiesen und Aeckern angetroffen wird. Die Wurzel ist schwarz, dabey so gestümpft, als wenn sie abgebissen worden wäre, und hat viele Zasern um sich. Diese Wurzeln kommen in die Apotheken.

Teufelsaugen, s. Bilsenkraut.

Teufelsband, s. Löwenmaul.

Teufelsdreck, Assa oder Asa fœtida, **Asand, stinkender Asand**, ein harziges ausländisches Gummi, welches theils aus weissen, theils aus gelben, auch fleischfarbenen Theilchen durcheinander vermischt ist, und buntfärbig aussiehet. Es hat einen beissenden, zähen und widrigen Geschmack und einen starken dabey unangenehmen Geruch, wie Knoblauch. Man bringt es aus der Levante, besonders aus Syrien und andern Gegenden der Türkey, wie auch aus Persien, über Smyrna, Konstantinopel, Marseille, Venedig und Livorno zum Handel. Die allerfeinste und beste Sorte ist in Körnern, die geringere in grossen Klumpen oder Brodten. Jene ist ganz rein, glänzend und schön gefärbt; diese aber dunkel, und öfters ziemlich unrein. Dies Gummi hat ein sehr flüchtiges und ölichtes Salz bey sich, daher es in der Meditin wider histerische Zufälle, Kolick und dergl. mit Nutzen gebraucht wird. Auch die Roßärzte brauchen es stark bey ihren Kuren. Der Artikel kommt in Kisten von 400 bis 500 Pf. zum Handel.

Teufelsflucht, s. Johanniskraut.

Teufelskirschen, s. Zaunrübe.

Teufelsklaue, s. Bärlapp.

Teufelsmilch, s. Wolfsmilch.

Teufelspulver, s. Polvere del Diabolo.

Teufelsraub, s. Johanniskraut.

Teufelswurz, s. Wolfswurz.

Thalictrum, s. Wiesenraute.

Thallilien, s. Mayblumen.

Thama lapatra, s. Indianisch Blatt.

Thaunfisch, Thunfisch, lat. Thynnus, auch Scomber Thynnus, ein Seefisch, welcher ziemlich dem Lachs gleicht, dicht aneinander gefügte Schuppen, einen dunkeln Rücken, blaue Seiten, und eine große Floßfeder auf dem Rücken hat. Er hält sich heerdenweise im großen Weltmeer auf, und geht aus diesem ins mittelländische Meer, an den spanischen, französischen und italienischen Küsten vorbey, und endlich aus dem weißen ins schwarze Meer. Er hält da um die Zeit der Sonnenwende seinen jährlichen Zug, laicht alsdann, und kehrt mit der jungen Brut gegen den Winter in seine Heymath zurück. Die Fische sind sowohl im Ocean, als auch im mittelländischen Meere sehr häufig, aber sie werden doch am stärksten an der Küste der Provence, bey Sardinien, Sicilien und um Porto-Longone gefangen. Die Fischerey an den Küsten der Provence geschieht am stärksten im April und May, schwächer ist die im Herbste. Zu dieser Zeit geht der Thunfisch durch die Meerenge, streicht bey Marseille, Toulon, Nizza u. s. w. vorbey. Die Netze, deren sich die Fischer zu diesem Fange bedienen, sind von geflochtenem Rohr gemacht. Man heißt solche in der Sprache des Landes Madragues. So bald der erste Fisch eingegangen ist, zweifelt man nicht mehr am reichlichen Fang, denn sie folgen einander gemeiniglich reihenweise, und wo der erste sich hinwendet, da folgt ihrer eine Menge nach. Man fängt ihrer an manchem Tage einige Tausend. Der Herbstfang fällt schon nicht so reichlich aus. Der Thunfisch ist aber ein weichlicher Fisch, der gar bald absteht, wenn er aus dem Wasser herausgezogen wird. Aus dieser Ursache weiden ihn die Fischer alsbald aus, und bringen ihn so frisch zu Markte, oder mariniren ihn auch ein. Will man dies letztere, so schneidet man ihn in Stücke von einer gewissen Größe, läßt diese auf großen eisernen Rösten über dem Feuer braten, bestreicht sie mit Oele, nimmt sie hernach ab, und macht sie mit Salz, Pfeffer, Gewürznelken und Lorbeerblättern ein, und

schlägt die marinirte Waare in Tonnen. Die Provence versiehet alle übrigen Provinzen Frankreichs mit diesem Artikel. Die Fische, welche hier gefangen werden, sind groß, fleischig, und von besonders gutem Geschmack, beynahe wie Kalbfleisch. Die allergrößesten mögen 120 bis 130 Pfund im Gewicht halten. Sie sind schon zu der Römer Zeiten eine beliebte Speise gewesen.

Man heißt den französischen marinirten Thunfisch an einigen Orten Thonina.

Für Sardinien ist der Thunfischfang ein sehr einträgliches Gewerbe, welches jährlich eine artige Summe ins Land bringt. Wenn ein Fremder zu der Zeit, wenn diese Fischerey unternommen wird, aus dem innern Theil der Insel nach Porto-Scus kommt, an welchem Orte der vornehmste Fang ist, so muß es ihm vorkommen, als wenn er aus einer Einöde auf die Brücke Ponte reale zu Genua gelangt. Von diesem einzigen Zweige leben hier wenigstens einige Tausend theils fremde, theils einheimische Kaufleute, Fischer, Einsalzer, Mäckler, Gastwirthe u. dergl., und zwar ist solcher am einträglichsten im May und Junius. Der Fang selbst, so hier la Matanza heißt, gewährt einen gar vortrefflichen Anblick. Eine große Strecke des Meers wird alsdann von langen Fahrzeugen, in Gestalt eines länglichten Vierecks, eingeschlossen. Schon, wenn man den zehnten Theil der ausgeworfenen Netze, die man hier Camere di morte heißt, und welche oft vier und mehrere Tausend Thunfische enthalten, in die Höhe ziehet, so fängt auf einmal alles an, lebendig zu werden. Das Wasser wird durch das Hin- und Herschlagen, das die großen Fische mit ihren Schweifen beginnen, ganz schäumig, und endlich durch die vielen Wunden, die man ihnen mit langen Spiessen beybringt, ganz roth. Ein alter erfahrner Fischer, welchen man hier Rais nennt, ist der Befehlshaber beym ganzen Unternehmen. Dieser führt auf einem Kahn, mitten unter diesem Sturm, das Kommando; er fliegt auf den unruhigen Wellen hin und her, spricht hier Muth ein, giebt dort Verweise, nachdem es die Umstände erfodern mögen. Dies und das allgemeine Bestreben der Bootsleute, die Fische an Bord zu ziehen, die Zufälle, welche sich oft dabey ereignen, kurz, alles stellt den Augen der Zuschauer ein Schauspiel dar, welches allerdings eines der schönsten und seltsamsten ist. Durch

einen Kanonenschuß wird endlich die Rückkehr der Fahrzeuge angekündiget, die mit ihrer Beute beladen ankommen. Am Lande werden nun die Fische vollends todt gemacht, ausgeweidet, und nachdem sie eingesalzen worden sind, in Fäßer gepackt. Alsdann ißt fast jeder Einwohner Thunfisch, den er entweder zum Geschenk erhalten, oder für sein Geld gekauft hat. Die Eigenthümer, oder vielmehr diejenigen, welche diese Fischerey in Pacht haben, haben dabey auch beträchtliche Ausgaben. Theils, weil es Sitte ist, daß man den fremden Zuschauern täglich ein Gastmahl giebt; theils auch, weil die Unterhaltung der Netze kostbar ist, und endlich noch darum, weil man öffentliche Andachten, zum glücklichen Erfolg dieses Unternehmens anzustellen pflegt. Demungeachtet schätzt man doch, daß ihnen ein schöner Ueberschuß bleibt, und daß dieser Fang jährlich 60,000 Scudi oder 120,000 Kaisergulden ins Land bringt. Doch ist der Verkauf und die Verschiffung dieser Waare größtentheils in den Händen der Ausländer, besonders Genueser, Katalonier, Provenzalen und Sicilianer. Der Transport geschiehet mit fremden Fahrzeugen, aus Mangel an inländischen. Ja sogar zum Einsalzen nimmt man Salz von Trapani, weil das sardinische zum Einsalzen der Fische nicht so gut taugt. Die Thunfische werden übrigens von Cagliari, Sassari, Porto-Longone, Giglio, Marseille, Duinkirchen ꝛc. in großer Menge zum Handel gebracht. Aus den Köpfen und Eingeweiden dieser Fische macht man eine Gattung Thran, die besonders zum Brennen gebraucht wird. Der marinirte Fisch wird bey Pfund gehandelt.

In Sicilien wird der Thunfisch bey Palermo und an der ganzen nördlichen Küste dieser Insel in großer Menge gefangen. Man salzt jährlich über 20,000 Fäßer ein. Die Waare wird bey Baril von 80 Rottoli gehandelt. Ihr größter Vertrieb ist auf den Messen zu Salerno, wie auch zu Livorno, Civita vecchia u. s. w.

Der Thunfisch wird bey Sortimentern gehandelt, wo auf 5 Fässer immer eins aus sorra, 3 aus carne netta und eins aus businaglia bestehen. Sorra ist das Fleisch von den Bauchstücken. Diese Sorte gilt noch einmal soviel, als die darauf folgende, oder carne netta. Businaglia ist die schlechteste. Die Fische, welche nicht volle 400 Pfund wiegen, heissen scampirri, die nicht über 300 Pf.

im Gewicht halten, mezzitonni, die größer, als scampirri ausfallen, tonni, oder tonni di corsa. Von den scampirri kocht man das Fleisch zum Theil in Salzwasser, und legt es hernach in Baumöl ein.

Thee, lat. Thea, bey den Chinesern Tcha, heißt man die getrockneten Blätter von einem Strauch, der in vielen Provinzen von China, Japan, Siam und Tunking zu Hause ist, und da zum Theil mit Fleiß gebauet wird. Das Gewächse wird bis auf 6 Fuß hoch, und liebt vorzüglich steile Oerter und abschüßige Lagen. Man findet es am häufigsten an den Abhängen der Hügel und längs an den Flüssen und Bächen. Die Chineser bauen damit ganze Felder an; die Japaner aber begnügen sich, mit diesem Strauchwerk ihre Aecker und Wiesen einzufassen. Der Theestrauch erreicht in 7 Jahren seine völlige Höhe. Dann schneidet man den Hauptstengel ab, damit er neue Sprößlinge treibe, und einer von diesen letzteren giebt hernach gemeiniglich so viele Blätter, als ein ganzer Strauch.

Diese Blätter, der einzige Theil, den man von diesem Gewächse schätzt, stehen wechselsweise, sind eyrund, spitzig, glatt, rundum gezähnt, und von dunkelgrüner Farbe. Die jungen Blätter sind zart und dünne, werden aber stärker und dicker, so wie sie älter werden. An ihren Zweigspitzen kommen einzelne Blumen, welche einen Kelch mit 5 oder 6 Abtheilungen und eben so viele Kronblätter, die öfters unterwärts zusammengewachsen sind, und eine große Anzahl Staubfäden haben, die um den Blumengriffel herum sich befinden. Dieser verwandelt sich nachher in eine holzartige, runde Kapsel, welche dreyseitig ist, und eben so viele Zellen enthält, worinne entweder ein kugelrunder Saame, oder mehrere eckige Saamenkörner stecken.

Ausser dieser Sorte, welche unter dem Namen der Thèeboupflanze bekannt ist, lassen sich noch zwey andere unterscheiden, von welcher die eine den grünen Thè, die andere den rothen liefert. Die Blume von der erstern besteht aus 9 Petalen, die andere hat große Blumen mit 6 rothen Petalen, und ist im Mittelpunkte mit einem Büschlein Staubfäden besetzt, die unterwärts zusammenhängen. Unter diesen 3 Gattungen ist die erstere am gemeinsten. In den meisten Provinzen des chinesischen Reichs wird Thèebou gebauet; aber das Produkt hat doch nicht allenthalben den-

denselben Grad der Vollkommenheit, obschon die Pflänzer sich deswegen alle Mühe geben, und es an nichts fehlen lassen. Man hat bemerkt, daß der Thee, welcher auf steinigtem Boden wächst, den weit übertrift, welcher auf leichtem Boden gezeugt wird. Der allerschlechteste aber wächst in gelbem Erdreich.

Der Unterschied des Bodens ist nicht der einzige Grund der mehr oder mindern Güte dieser Waare. Auch die Jahrszeit hat darinne großen Einfluß.

Die erste Aerndte fällt im Februar. Dann sammelt man kleine, zarte und feine Blätter, oder den sogenannten Kaiser-Thee, welcher hauptsächlich für den Hof und die Vornehmen des Landes bestimmt wird. Die Blätter bey der zweyten Sammlung, welche im April vorgenommen wird, sind schon größer und mehr ausgewachsen, aber von geringerer Güte, als jene. Diesen heißt man chinesischen Thee; er wird aber noch in viele Untersorten abgetheilt und sortirt. Bey der letzten Sammlung, welche im Junius statt findet, gewinnt man die völlig ausgewachsenen Blätter, und von diesen wird der grobe Thee bereitet, den der gemeine Mann verbraucht.

Noch ein anders Mittel, die Varietäten des Thees zu vermehren, bestehet in der mannigfachen Art, wie man die Blätter behandelt und zubereitet. Nach Kämpfers Bericht haben die Japaner dazu eigene Gebäude, worinne eine Reihe kleiner Darröfen, von welchen jeder mit einem Eisen- oder Kupferbleche bedeckt ist. Wenn diese geheitzt sind, schüttet man haufenweise die Theeblätter, welche vorher mit warmem Wasser angefeuchtet, oder dem Dunst des kochenden Wassers ausgesetzt worden sind, auf die Darren. Man rührt fleißig um, bis sie durchgängig den gehörigen Grad der Hitze haben. Dann schüttet man sie auf reinliche Binsenmatten, und rollt sie zwischen den Händen. Dies wird zwey- oder dreymal wiederholt, und dann ist alle Feuchtigkeit aus den Blättern verdünstet. Hierauf läßt man die Blätter zwey oder drey Monat lang in Ruhe liegen, und wenn diese Zeit vorbey ist, fängt man bey den feinern Sorten die vorige Behandlung von neuem an, bis nicht die geringste Feuchtigkeit mehr sich spühren läßt. Ist dies nun der Fall, so wird die Waare eingepackt. Die feinsten Sorten legt man in Gefäße von Porcellain; die geringern in irdene

ne

ne Töpfe, und die schlechteste in Strohsäcke, mit Bley oder mit Baumblättern ausgefütterte Kisten, u. s. w.

Der eigentliche Chinathee ist nicht früher, als ums Jahr 1715 in allgemeinern Gebrauch gekommen. Erst zu dieser Zeit hat man angefangen, grünen Thee zu trinken, denn bis dahin war bloß der Théebou bekannt gewesen. Man bringt diese Gattung entweder zu Lande durch die Tartarey und Rußland unter dem Namen des Karavanenthees, oder zu Wasser mit den Schiffen der großen Handlungskompagnien zum Handel. Die erstere Sorte ist feiner und theurer, als die andere. Ihr rechter Markt-Platz ist Kjachta.

Vom grünen Thee hat man folgende Sorten: Kaiserthee oder Bing, hat große, zarte, lockere Blätter von lichtgrüner Farbe, und einen gar nicht starken, aber doch angenehmen Geruch. Hayson, Hysan, Huy-Kiong, Hey-tiang, hat dicht zusammengerollte, kleine, grüne Blätter, die etwas ins Blauliche fallen. Die Chineser machen von dieser Gattung noch 2 besondere Sorten, von welchen die eine, deren Blätter schmal und kurz sind, Haysan-Utzin, und die andere mit schmalen und länglichten Blättern Gomy oder Gobe heißt. Singlo oder Songlo und Tonkay sind ordinaire Sorten, welche 50 bis 60 Procent niedriger, als Haysan verkauft werden. Hysan-schin ist nicht viel besser, und gilt etwa die Hälfte, was Haysonthee zu gelten pflegt.

Von dem Théebou, oder braunen Thee giebt es folgende Sorten: Soatchong, Ziou-Zioung, theilt dem Aufguß eine gelbgrüne Farbe mit. Er gilt etwa den dritten Theil, was Peckothee, oder Patri-Ziou-Zioung kostet. Dieser letztere, der in Deutschland, Pohlen und Rußland Karavanenthee genannt wird, hat einen sehr feinen Geruch, und eben solchen Geschmack. Er hat große, gelbliche, nicht gerollte Blätter, die zu ganzen und halben Pfunden entweder in Fayancegefäßen oder in Papier eingepackt sind.

Pecko oder Peckao ist mit weißen Spitzen, hat feine zarte Blätter und ist gerollt. Er gilt vier auch fünfmal so viel im Preis, als Congothee. Der Congo oder Bongfo gleicht ziemlich dem Théebou, hat aber feinere Blätter, und gilt 50 Procent mehr, als jener. Die Sorte, welche den Namen Lin-Hysan führt, und schmale rauhe Blätter hat, wird insgemein zu Verbesserung geringerer Thee-Sorten angewandt.

Cam-

Camphu hat einen starken Veilchengeruch, und theilt dem Aufguß nur eine blaße Farbe mit. Gemeiner Theebouy heißt bey den Chinesern Moji, hat einen ziemlich guten Geruch, und theilt dem siedenden Wasser gar bald eine bräunliche Farbe mit. Er muß, wenn er die gehörige Güte hat, aus ziemlich gleichfärbigen Blättern bestehen, so wenig Stiele und Stengel, als möglich, bey sich haben, und ohne Staub seyn. Es giebt keine gute Anzeige, wenn diese Sorte mit vielen schwarzen Blättern vermengt ist.

Alle diese vorgedachten Sorten werden in ganzen, halben, Viertel-, Achtel-, Sechszehntel-, auch wohl in Eindrittel- und Zweydrittel-Kisten und Fäßern zum Handel gebracht, die ihre gewisse Thara bekommen. Die Waare in kleinern Kisten und Gebinden ist bey den Auktionen gemeiniglich gesuchter, und gilt etwas höher im Preis, als die andere, aus Ursache, weil weniger Staub darunter zu seyn pflegt. Den Einkauf läßt man im Großen bey den jährlichen Auktionen der holländisch - ostindischen, französischen, dänisch-asiatischen, schwedischen und andern Kompagnien besorgen, oder man kann sich mit dieser Waare auch zuweilen eben so vortheilhaft zu Hamburg versehen, wo nicht selten Auktionen vorfallen. Die dänisch-asiatische Gesellschaft hat nicht nur zu Kopenhagen, sondern auch zu Altona große Thee-Niederlagen.

Amsterdam giebt auf den Thee folgende Thara:

Auf eine ganze Kiste von	400 Pf.	und	darüber	90 Pf.
Dito	400		darunter	84
Auf eine halbe Kiste	200		darüber	60
Dito	200		darunter	54
Auf eine Viertel-Kiste	100		darüber	30
Dito	100		darunter	28
Auf einen Kanaster	70	.	.	24
Dito	50	.	.	20
Dito	32 bis 40 Pf.		.	16
Dito	20	.	.	9
Dito	16	.	.	8

Und ausserdem für Gutgewicht 2 Procent.

Zu Hamburg werden auf eine ganze Kiste von circa

	400 Pf.	Theebou	70 Pf.
Auf eine halbe Kiste von beyläufig	150		45
Auf eine Kiste grünen Thee von	180	.	45

Auf

Auf eine Kiste grünen Thee von 100 Pf. 28 Pf. Thara, und überdies ein halb Procent Gutgewicht gegeben.

Theestaub, welcher von dem ausgesiebten Thee abfällt, kommt aus Holland und England zum Handel. Diesen gebrauchen betrügliche Theeverkäufer zum Untermischen unter ihre Waare, so wie andere ihres gleichen den Pfeffer- oder Indigstaub.

Theer, s. Teer.

Theobroma Linnæi, s. Cacao.

Thepois, heißt man ostindische Kattune, die die Holländer zu Verkauf bringen. Sie sind 2 Cobidos breit, und 20 lang, und kosten 11 bis 12 Bank-Gulden das Stück.

Theriac, Theriacca, eine Zusammensetzung verschiedener giftwiderstehenden Arzneyen, die pulverisirt, und hernach mit Honig zu einer Lattwerge gemacht worden. Andromach, ein berühmter Arzt unter Kaiser Neronis Regierung soll hiervon der Erfinder gewesen seyn. Ehmals war besonders der venezianische Theriac im Rufe, jetzt macht man ihn zu Montpellier in Frankreich, und fast in jeder von Deutschlands großen Städten eben so gut. Er wird in blechernen Büchsen von einem ganzen, halben oder Viertelpfund zum Handel gebracht.

Eau thériacale und Vinaigre thériacal kommen von Montpellier, und die Apotheken liefern noch verschiedene andere vom Theriac verfertigte Sachen.

Theriacaria, s. Baldrian.

Thermometra und Thermoscopia, s. Wettergläser.

Thibetanische Kuhschweife, sind eine Waare, die in ganz Indien, Persien und den übrigen östlichen Ländern berühmt ist. Sie werden allein in Thibet gefunden. Die Kühe sind größer, als die gewöhnliche Art, haben kurze Hörner, und ihre Haut ist mit weißlichen seideartigen Haaren bedeckt. Die Schweife sind dick und haben lange fliegende Haare, wie unsere Pferde, aber viel feiner und glänzender. Diese werden in Indien theuer verkauft, in silberne Handgriffe eingefaßt, und zu Fliegenwedeln gebraucht. Alle vornehmen Leute haben dergleichen beständig sowohl beym Ausgehen, als auch zu Hause in der Hand. Auch brauchen die Tataren diese Schweife zu Plumagen auf ihre Mützen, und zieren damit ihre Picken und Fahnen. Von den Haaren verfertigen sie Decken u. dergl.

Thran, heißt man das Oel, welches von dem Fett oder Speck der Wallfische, Seehunde, Finnfische, Wallrosse,

se, Hayfische, Häringe u. s. w. zubereitet, und in den Lebergerbereyen, Schwefelraffinerien, beym Kalfatern der Schiffe, zum Lampenbrennen u. dergl. gebraucht wird. Es handeln damit insonderheit die Kaufleute, welche nach Grönland auf den Wallfisch- und Robbenfang ausrüsten, z. E. die Normänner, Holländer, Engländer, Russen, Portugiesen, Hamburger, Altonaer, Glückstädter und Bremer. Im Anfang, als die europäischen Nationen sich auf diese Fischerey legten, waren sie gewohnt, die Fische auf der Stelle zu zerlegen und den Speck auszukochen. Die Biscajer fanden es für zuträglicher, den Thran am Bord der Schiffe zu kochen, und viele andere folgten ihnen darinne nach. Heutzutage aber zerlegt man die gefangenen Fische am Bord, und schneidet den Speck, welcher 8 bis 12 Zoll dick ist, in großen Stücken ab. Diese werden von dem übrigen Schiffsvolke klein geschnitten, zugleich alles magere davon abgesondert, und dann in Fäßer, welche man Quarteelen heißt, geschüttet. Nach der Zuhausekunft der Schiffe wird der Speck in eigenen dazu erbaueten Thranbrennereyen ausgekocht, und das daraus kommende Oel ist der sogenannte Thran. Wenn der klein zerschnittene Speck fest in die Fässer geschlagen worden ist, so fängt er von selbst an, stark zu gähren, doch nicht so, daß die Gebinde bersten, und diese Gährung giebt gewissermaaßen dem Oel seine erste Konsistenz, da der Speck dadurch von selbst in ein flüßiges Wesen übergeht. Auch hält man dafür, daß beynahe 20 Procent verlohren gehen, wenn der Speck nicht vor dem Thrankochen fermentirt hat, sondern so frisch gleich in den Kessel kommt. Und dies ist der Fall bey den Franzosen, die ihren Thran am Bord kochen, und bey andern, die dies an Ort und Stelle am Lande thun.

Man hat in den Thranbrennereyen kupferne Pfannen, in der Weite von 10 bis 12 Fuß, die in der Mitte etwas vertieft sind, in deren jede 5 Fäßer Speck hineingehen. Dieser wird darinne ausgelassen, wenn man zuvor eine halbe Tonne Wasser zugegossen hat, damit der Speck nicht anbrenne, weswegen er auch von zween Männern über dem Feuer ohne Unterlaß umgerührt werden muß. Wenn nun der Speck 2 oder 3 Stunden gekocht hat, so, daß der Thran völlig heraus ist, dann schöpfet man das Flüssige mit großen kupfernen Löf-

Löffeln aus der Pfanne in viereckige Tröge, die obenher mit einem Rost oder Gitter vermacht sind, wodurch der Thran in die Tröge hineinläuft, und die ausgekochten Rinken von dem Wallfischspeck oben auf dem Gitter liegen bleiben. Diese schlägt man in Hanf- oder Leinsaatfässer, und verhandelt sie an die Leimkocher. Der so heiß aus der Pfanne geschöpfte Thran lauft nun noch in einen andern hölzernen Trog, der zu zwey Dritteln mit kaltem Wasser angefüllt ist, wo er sich abkühlt, bis wieder eine andere Pfanne mit Speck genung gekocht hat. Dann wird der Thran in einen zweyten Trog mit dem Wasser übergeschüttet, und hierauf wieder in einen dritten gebracht. Unterdessen sinkt das Dicke oder der Satz, so man Prutt nennet, auf den Boden, und dann zapft man den Thran aus dem letztern Gefäße in die Fässer, welche alle mit neuen Reifen belegt, und sobald sie voll sind, mit einem hölzernen Spunde zugeschlagen, und auf das Lager gebracht werden. Der Thran muß aber nothwendig in den vorgedachten Trögen mit Wasser abgekühlt worden seyn, weil der heisse Thran sonst in keinem Gebinde zu erhalten wäre. Die Fässer oder Quarteelen sind 16 bis 18 Steckan, zu Hamburg 32 Stübchen, groß, und werden durch einen geschworenen Thraneicher oder Visirer gemessen, welcher alsdann mit einem Eisen an dem Spundloche bemerkt, wie viele Steckans oder Mingeln darinnen befindlich sind. Nach diesem Maaße wird die Waare verkauft. Wenn der gekaufte Thran geliefert werden soll, dann kömt gemeiniglich ein Küffner, holt mit einem kupfernen Heber alles Trübe von unten herauf, und füllet die Fässer mit reinem Thrane bis auf ein Mingel auf. Alsdann ist der Verkäufer gehalten, auf seine Kosten den Thran dem Käufer zu liefern, wohin es verlangt wird. Der Prutt oder das Dicke aus den Trögen, wie auch das Gestockte, wird in alte offene Fässer gethan, wo es sich setzt. Den oben schwimmenden klaren Thran nimmt man hernach ab, und das übrige wird den Pruttkochern verkauft, die davon den braunen Thran machen. Das Quarteel Thran rechnet man auf 12 Steckan, und ein Steckan hält 16 Mingels, nämlich beym Speckthran, aber der Leberthran wird bey Tonnen gehandelt. Häringsthran bey 6 Steckan.

Unter den Plätzen, welche den stärksten Handel mit Thran nach auswärts treiben,

ben, sind Kopenhagen, Bergen, Gothemburg, Hamburg, London, Amsterdam.

Das erstere liefert insonderheit nachstehende Sorten im Durchschnitte zu beygesetzten Preisen, und verkauft solche im Großen durch öffentliche Auktionen:

Ißländischen Leber- oder Fischthran	zu 15 bis 16 Rlr. die Tonne.		
Ditto klaren Seehundsthran	17	—	—
Ditto Haikals oder Haythran	17 1/2	—	—
Ditto Fußthran	12	—	—
Finnmärkischen klaren Leberthran	16 bis 17	—	—
Ditto Fuß- oder dicken Thran	13 bis 13 1/2	—	—
Grönländischen braunen klaren Seehundsthran	18	—	—

Leberthran wird von Stock-Fischen gewonnen. Man läßt die Lebern in dazu verfertigten Gefäßen faulen, daraus entsteht ein Oel, welches unter dem Namen des Leberthrans zum Handel kommt.

Häringsthran macht man nur in Schweden und Norwegen. Gothemburg liefert diesen Artikel, und Bergen. Der beste ist der Dreykronenthran. Dieser wird so wie der weisse grönländische Krontheer am meisten geschätzt, und von Weißgerbern, Korduanmachern und andern Lederbereitern verbraucht. In England wird der grönländische Fischthran, so wie der Newfoundlands-Thran, bey 252 Gallon gehandelt. In Holland und anderwärts unterscheidet man den Wallfischthran in weisse und braune Sorte. Die letztere ist die wohlfeilste und schlechteste, weswegen sie bloß zum Lampenbrennen gebraucht wird.

Beym Einkauf dieser Waare muß man genau darauf sehen, daß kein Wasser unter dem Thran stehe, daß kein unreiner Satz sich auf dem Boden befinde, und die Gebinde voll seyen.

Thomaszucker, s. Zucker.

Thon, Argilla, Töpfererde, eine fette Erde von verschiedener Farbe, die sich in allerley Gestalten formen läßt, wenn sie getrocknet ist, nicht zerfällt, sondern zusammenhält, und im Feuer glasartig wird. Man unterscheidet sie in feine oder zarte, grobe, fette und magere Sorten. Der Thon ist der Hauptstoff, woraus die Töpfer mit Beysatz des Lehms allerhand Küchengeräthe verfertigen. Die Bildhauer, Bildschnizzer und Gold- und Silberarbeiter gebrauchen ihn zu ihren Formen, u. s. w. Die Thonerde zum Läutern des Terré - Zuckers wird von Rouen, Nantes und Bour-

deaux nach den französischen Zuckerinseln gebracht. Die erstere Sorte ist die beliebteste, die andern achtet man schon weniger. Man handelt sie bey Tonnen von bestimmtem Gewicht, meistens 600 bis 700 Pfund.

Thonfisch, und

Thonine, s. Thaunfisch.

Thus, s. Weihrauch.

Thus Judæorum, s. Storax.

Thymallus, s. Aeschfisch.

Thymelæa radix, s. Seidelbast.

Thymiama, in den Apotheken eine Zusammensetzung von kleingeschnittenen wohlriechenden Rinden, insonderheit des Storaxbaumes, die man zum Räuchern gebraucht.

Thymian, s. Timian.

Thynnus, s. Thaunfisch.

Tick, in Rußland, blaue und weisse einländische Leinen zu Bettdecken, Materatzen und Unterfutter unter Kleider, welche in Menge von St. Petersburg ausgeführt werden.

Tiger, Tigris, ein grimmiges vierfüßiges Thier, das in den heissesten Gegenden von Ostindien, insonderheit auf der malabarischen Küste, in Siam, Bengalen und überall da zu Hause ist, wo es Elephanten und Rhinocerosthiere giebt. Man heißt mißbräuchlich alle ähnliche Thiere mit gefleckten Fellen Tiger; allein die eigentlichen und wahren sind zum Glück der Menschen und übrigen Thiere so gemein nicht. Die wilde Wuth, die Größe und Stärke dieses Thiers machen es sogar dem Löwen furchtbar. Der ostindische Tiger ist gewöhnlich 4 bis 5 Fuß hoch, 9, 10 bis 13 Fuß lang, den Schweif nicht mit dazu gerechnet. Sein Fell ist nicht getigert, oder mit runden Flecken bestreuet. Der Grund hat rothfahle Haare mit schwarzen Streifen, welche queer über den ganzen Leib laufen, und am Schweife bis zu Ende lauter Ringe bilden. Der Unztiger, das kleine Panterthier, Felis Uncia L., ist viel kleiner, hat aber einen längern Schwanz, und längere Haare von grauer oder weißlichter Farbe. Der Leopard ist von jenem dadurch unterschieden, daß er größer ist, ein viel schöneres Fell, nämlich schön lebhaft und glänzend rothfahl von Farbe, mit kleinen mehr oder minder dunkeln Flecken, hat, die Gruppweise beysammen sind, so daß jeder Flecken aus vier zusammengesetzten kleinern Flecken zu bestehen scheint. Der Panther ist in Arabien, auf der barbarischen Küste und in den benachbarten Ländern nicht selten. Er ist schwächer von Gliedern, als der eigentliche Tiger, giebt ihm aber an

Grimm und Blutdurst nichts nach. Er fällt alle lebendige Thiere, den einzigen Löwen davon ausgenommen, mit größter Wuth an, und besiegt sie. Sein Fell ist eines der prächtigsten, die man nur sehen kann. Die Haare sind glatt, fein und kurz, der Grund mit ringelförmigen oder rosenförmigen Flekken geziert. Der Schwanz ist schwarz gefleckt mit weissen Ringen. Die Tiger- Parder- und Pardelfelle werden insonderheit über Orenburg und Kjachta zum Handel gebracht. Die persischen aus Masenderan sind die gewöhnlichsten, fallen aber viel kleiner, als die ostindischen. Man gebraucht solche zu Pferdedecken, Muffen, Unterfutter unter polnische Pelze, 2c.

Tigererz, heißt im sächsischen Erzgebürge ein mit Glas- und Weißgüldenerz durchwachsener Hornstein, so besonders um Marienberg und Johanngeorgenstadt gewonnen wird. Es nimmt eine gute Politur an, daher Tabaksdosen und andere Sachen daraus verfertiget werden.

Tigeriltis, russisch Peregusna, Perewjäska, im Pelzhandel aber gemeiniglich Perewoltschik, ein Steppenthier, welches durch ganz Kleinreussen und Polen angetroffen wird. Es hat die Gestalt und auch die Lebensart des Iltis. Die schöne buntgefleckte Haut wird aus Rußland und Polen zum Handel gebracht.

Tilia, s. Linde.

Till, s. Dill.

Timian, Thymian, Demuth, römischer Quendel, Wurstkraut, Thymus, Serpillum romanum, ein bekanntes niedriges Kraut von angenehmen Geruch und scharfen Geschmack, das auch im Winter dauert. Die Stengel sind hart und holzicht. An diesen blühen die beysammenstehenden Lippenblumen im Junius und Julius, worauf der in Hülsen eingeschlossene Saame folgt. Das Kraut wächst in Languedok, Provence, Italien, 2c. wild, wird aber bey uns nur in Gärten gezogen. Man hat dessen dreyerley Sorten, nämlich den gemeinen breitblätterichten, den gemeinen schmalblätterichten und den breitblätterichten gestreiften Timian. Das Kraut und der Saame wird seiner erwärmenden, zertheilenden und stärkenden Kräfte wegen in der Medicin gebraucht. Auch braucht man es wegen seines Wohlgeschmacks als Würze an den Speisen. In Provence und Languedok ziehet man aus den Blüten und Blättern ein Oel, oder eigentlich die Essenz, und schikt

diese

diese weit und breit zum Handel.

Tinea, s. Schleyhen.

Tinctur, in den Apotheken ein flüssiger Extrakt, und zwar aus solchen Materien, die entweder offenbar farbigt sind, oder doch Theilchen enthalten, die eine Farbe geben können. Man braucht zu dieser Extrahung Weingeist, oder Phlegma des Vitriols, u. d. Die Apotheken führen unter andern: Tinctur. Antimonii oder Spießglastinktur, Benzoestinktur, Bezoar- China de China- Korallen- Zahntinktur, Silber- Stahl- Eisen- Weinstein- Bernstein- u. Wundtinktur, ꝛc.

Tinkal, der rohe Borax, der noch nicht raffinirt worden, und in Elephantenhäuten und Blasen eingenähet, aus Ostindien durch die Kompagnien zum Handel gebracht wird. Die Türken nennen ihn Burak, und die Araber Bora. Er ist weiß von Farbe, und in größern oder kleinern Klumpen, einer verkalkten Masse ähnlich, welche mit einer erdigten Materie und Unreinigkeit vermischt ist. Der Geschmack ist scharf und urinartig. In Indien ist dieser Artikel unter dem Namen Pounxa bekannt, wo er besonders in Thibet häufig gegraben wird. Nach den Abhandl. der K. Schwed. Akademie, 34 B. S. 317., gräbt man ein paar Ellen tief in die Erde, und aus dem Geschmack dieser letztern erkennet der Arbeiter, wie weit die Materie sich erstrecke. Es bestehet diese aus unterschiedlichen Sorten: Houi-poun ist so groß als Mannakörner; My-poun gleicht kleinen weissen Bohnen; Pin-poun oder kristallartige Pounxe besteht aus halbdurchsichtigen Kristallen von der Größe einer welschen Nuß. Dieser rohe Stoff wird zu Venedig, in England und Holland raffinirt. Zu Amsterdam giebt man darauf 15 Procent Thara, und handelt ihn in Bankgelde.

Tintenak oder auch Tutenague, eine Art Kupfer, das die holländische ostindische Kompagnie aus China zu Verkauf bringt. Es ist selbst in Ostindien ein sehr gangbarer Artikel. Es gilt bey den Auktionen 31 bis 35 Gulden die 100 Pfund. Man macht es auch jetzt bey uns aus zweyen Theilen Zinn und einem Theile Wißmuth nach.

Tintinabula, s. Schellen.

Tiretaine, ein französischer und englischer Zeug, dessen Aufzug oder Kette insgemein von leinenem oder hanfenem Garn, und der Eintrag von Wolle, manchmal auch beyde nur von Wolle gemacht wer-

werden. Die Oerter, wo dergleichen am stärksten gewebt werden, sind: Partenay, Bressuire und Niort in Poitou, Beaucamps-le-Vieil in Picardie, Rheims in Champagne, und Montcoutan, Vernon, St. Mehuin, Meillerage, Azais und Secondigue.

Die aus Poitou sind geköpert oder glatt, gestreift und ziemlich feiner Art. In Niedernormandie, insonderheit zu Caen, heißt man den Zeug auch Berluche oder Bréluche.

Die Tiretaines von Beaucamp-le-Vieil kommen meist entweder in Weiß oder Grau zu Markte. Sie sollen nach dem Fabrikreglement, wenn sie aus der Walke kommen, einen halben Stab breit, und 35 bis 40 Stab lang seyn. Man färbt sie auch noch unterschiedlich. Man giebt ihnen auch noch andere Namen, z. E. Bures; in Bourgogne um Auxerre, Poulangis und in Picardie in der Gegend von Amiens heißt man sie Bélinges.

Die von Rheims sind meistentheils ganz von Wolle, ohne Köper, nach Art der kleinen leichten Rasche oder gewalkten Etamine gewebt.

Tocouy, eine Art leinener Gewebe, die hier und dort im spanischen Amerika, besonders um Buenos-Ayres gemacht wird. Die Spanier nennen sie Lienços de la tierra, oder einheimische und Landleinen, zum Unterschiede der auswärtigen Sorten. Sie sind nur grober Art, und dienen bloß für die gemeinen Indianer und Neger.

Toff- oder Topfstein, s. Lavege.

Toiles, heißt bekanntlich der französische Kaufmann alle leinwandartig gewebten Zeuge; im genauern Sinn verstehet man aber darunter bloß die leinenen und hanfenen Gewebe, vom Batist und Kammertuch anzufangen bis auf die Packleinen.

Toiles-mi-blancs, oder boulvardées, sind halbgebleichte Franzleinen.

Toiles pour meubles, s. unter Grosfort.

Toiles écrues, rohe und ungebleichte Leinen, die auch hier und dort toiles bises und brunes genannt werden, und aus Perche und Normandie kommen.

Toiles en coupons, in kleine Stücken getheilte klare Batistleinen.

Toiles à veste, feine dichte und gedrungene, wie auch gefärbte 13/16 breite, von Abbeville.

Toiles rousse & grise, 7/8 breite Leinen, welche Alby in Languedok liefert.

Unter Frankreichs Provinzen, die Leinwand weben, gebührt der Normandie ein vorzüglicher Rang, sowohl

in

in Ansehung der Menge, als auch der großen Verschiedenheit der Waare, die sie zum Handel schickt. Man schätzt die Leinen, welche jährlich im Durchschnitt in dieser Provinz gewebt werden, auf eine halbe Million Stück, und darüber. Das meiste geht nach Amerika. Rouen ist der Sammelplatz, wo die Leinen fast aus dem ganzen Lande zu Verkauf kommen, da zugerichtet und verhandelt werden.

Die hiesigen Sorten bestehen: in halbweissen sogenannten 7/8 Rouens, einer Art Hausleinen, in Stücken von 20 bis 100 Stab.

In weissen, genannt Rouens blanc Senlis, 2/3 breit, in Stücken von 30 oder einigen dreyßig Stab Länge.

In 2/3 breiten Coutils oder Zwillichten, mit dem Beysatz tout fil assorti, in Stücken von 150 bis 180 Stab.

Guingas, 9/16, fil ordinaire, streifige Leinen gemeiner Art, zu 12 bis 13 Sous die Elle.

Toile fil d'épreuve, 5/8 br.

Toile fil & coton, halb Leinen und halb Baumwolle, so breit wie die vorigen.

Toile fil bon teint, ächt gefärbte Sorte, einen halben Stab breit.

Toile royale blanc de lait, milchweisse Königsleinen in Stücken von 20 bis 60 Stab, zu 60 bis 90 Sous im Preis.

Toile d'emballage Raumois, 15/16 breit, zu 19 bis 20 Sous.

Toile d'emballage Fougères, Packleinen zu 18 Sous.

Hallesleinen von Dinan, 18 bis 20 Sous.

Combourgs ordinaires und Combourgs Bazonge, zu 19 bis 21 Sous.

St. Georges, 24 bis 25 S.

Vimoutiers, 30 Sous.

Rouens blancards, s. diesen Artikel; so auch Brins.

Toiles bleues en réserve, heißt man blaulichte Franzleinen, die zu Bolbec und Caudebec verfertiget werden.

Toiles de chasse, sind damastartig gewebte, oder gezogene Tischleinen.

Die Provinzen Artois und Hainault schicken insonderheit feine Batistleinen und Linons zum Handel, vornehmlich die Städte Valenciennes, Arras und Bapaume, wie auch Cambray und St. Quentin; diese letztere liefert auch viel toiles d'ortie, oder rohe Batistleinen.

Beauvais giebt Platilles und Demi hollandes.

Vervins, Peronne, Noyon, &c. Linons- und Batistleinen, Peronne vorzüglich Cambraisines, oder Kammertuch.

Toiles de Senlis, sind Leinen von Laval, die zu Senlis,

lis, eine kleine Stadt im Herzogthum Valois, gebleicht werden, und hernach diesen Namen bekommen.

Anjou und die Gegend um Beaufort liefert viel hanfene Leinwand, die über Rochelle nach Amerika ausgeführt wird. Cholet und Chateau-Gonthier, rohe glatte auch streifige Leinen von verschiedenen Farben, wie auch Platilles.

Bretagne, rohe hanfene Leinwand zu Segeltüchern, weisse Clissons, Quintes oder Quintins, eine Art roher Flachsleinen in Stücken von 6 bis 7 Stab; Mi-fils, oder dergleichen sehr klare und feine auf Kammertuchart.

Toiles à tamis, sind blaulichte, stark gesteifte Schetterleinen.

Nantoises, Franzleinen von halbgebleichtem Garne, welche in den Seestädten von Nantes häufig gewebt werden.

Morlaix und die umliegenden Oerter, nämlich Roscoff, Guingamps, St. Paul de Leon, u. s. w., viele Flachsleinen.

Ausser den eigentlichen Bretagnes zählt man auch noch vier andere Sorten, welche unter dem Namen Morlaixleinen begriffen sind, nämlich 3/4 breite Crées, Crées communes, Graciennes und Rosconnes. Diese gehen insgesammt nach Spanien und Indien.

Morlaises schlechtweg heist man Leinen, die von rohem Garne gewebt, und hernach zu Morlaix auf die Bleiche gelegt werden. Man schätzt diese Gattung höher, als die von gebleichtem Garne.

Dinan liefert die Brins, nämlich grands-brins, haum-brins und Halles assorties.

Laval, viele weisse, rohe und gefärbte, u. s. w.

Da Frankreich noch viele fremde Leinen einführt, so merken wir hier noch allerley an, was bey ihrer Einfuhr zu beobachten ist. Die holländischen und österreichflandrischen Leinen dürfen allein durch die Zollstätten der sogenannten eroberten Provinzen einkommen. Die schweizerschen bloß durch Longerai. Die übrigen ohne Ausnahme nicht anders als über Rouen und Lyon, bis auf das russische Segeltuch, welches durch alle Bureaux eingelassen wird.

Was die Zeichen und den Stempel der Franzleinen anbetrift, so führen z. E. die von Cambray einen ausgespannten Adler, um welchen das Wort Cambray zu lesen.

Die von Valenciennes einen Löwen, und um diesen die Umschrift: Commerce de Valenciennes.

Die von St. Quentin das Brustbild des Schutzheiligen,

gen, mit der Umschrift: St. Quentin.

Die von Comines sind mit einem Bley gestempelt, auf dem einerseits die Worte: toiles de Comines, auf der andern aber das Wappen dieser Stadt zu sehen.

Die von Armentieres haben ein Schild, worinnen mitten eine Lilie, und umher der Name der Stadt.

Die Noyalles sind mit dem Stadtwappen von Rennes in Schwarz gestempelt.

Die toiles de coffre führen dieß Zeichen: C. Rouen B. F.

Die Fleurets und Blancards: F. B. Rouen B. F.

Die Ausfuhr der rohen Leinwand ist in Frankreich verboten.

Toilettes, hierunter verstehet man im Leinen- und Schnittwaarenhandel verschiedene Gattungen flandrischer Leinen, nämlich die sogenannten Claires, die Cambrayleinen, Batiste und Linons. Die vorzüglichsten von allen diesen werden zu Valenciennes, St. Quentin und Nivelles gemacht. Die Batistleinen und Claires sind in Stücken von 20 bis 24 flandrischen Ellen, die 12 1/2 bis 15 französische Stab ausgeben. Linons sind 24 flandrische Ellen lang, aber 1/8 des Stabs breiter, als die vorigen. Die klaren Cambrayleinen sind 2/3, 3/4, auch wohl 4/4 breit, und das Stück kostet nach der Feine 60 bis 320 Livres. Die Batiste 40 bis 300 Livres. Die gestreiften Claires von 3/4 Breite, 70 bis 150 Livres das Stück, u. s. w.

Tokayer, s. Ungar. Weine.

Tole, im französischen Handel, die schwarzen Bleche.

Tomback, Tombach, eine metallische Zusammensetzung von reinem Kupfer und Messing, denen auf jedes Pfund ein Loth Zinn hinzugefügt wird; oder auch eine Vermischung von Kupfer und Zinn. Der Pinschbeck, Pinsback und das Prinzmetall gehören auch darunter. Aus dem, welches eine schöne dunkle Goldfarbe hat, verfertiget man allerhand Galanteriewaaren, als Dosen, Leuchter, Degengefäße, Arm- und Halsbänder, Knöpfe auf Kleider und Stökke, Uhrketten, Uhrgehäuse, Schnallen, Messer- und Gabelgriffe, und hunderterley andere Sachen. Ja man verfertiget daraus Metallblätter zum unächten Vergolden, Tressen, Galonen, u. s. w.

Topas, Topasius, ein edler blaßgelber durchsichtiger Edelgestein, von fast gleicher Härte, als der Sapphir, und der eine vortrefliche Politur annimmt. Man findet dergleichen hier und dort in Ostindien, in Aethyopien, Arabien, Brasilien, bey uns

in

in Europa in Böhmen, Sachsen und anderwärts mehr. In Sachsen findet man Topasen im Schneckensteinfelsen bey Schöneck im Voigtländischen. Der Bruch heißt die Königskrone. Die schneckensteinischen Topasen geben an der Härte den orientalischen nichts nach, und übertreffen solche auch wirklich oftmals am schönen feurigen Glanze. Die aus Brasilien sind minder hart, als die morgenländischen, und ihre Farbe fällt ins Pommeranzfärbige. Die böhmischen sind noch weicher. Ein orientalischer oder sächsischer Stein von 2 Scrupeln im Gewicht, gilt etwa 50 Reichsthaler.

Toque oder Tocque, eine Gattung ostindischer Mussoline, oder feiner Kattune, die man aus Bengalen bringt. Die Stücke halten einen halben Stab, bis 7 Sechszehntheile in der Breite, und 16 in der Länge. Tocques aus Campaya sind grobe Sorten Kattune, die unter Coroot erklärt werden.

Toraille, eine Art roher Korallen, welche die Franken nach Cairo und Alexandrien in Aegypten zu Verkauf bringen. Sie gelten aber nur den vierten Theil das, was die Korallen von Messina verkauft werden.

Tord, Tors, in Frankreich die gedrehte Seide. Tord sans filer ist eine Gattung unächter Organsinseide, deren Verarbeitung zu seidenen und reichen Zeugen in Frankreich verbothen ist. Diese Seide ist zwar vierfädig, wie die Organsinseide, aber nur einmal auf dem Rade gesponnen. Der Betrug läßt sich erst beym Färben recht entdecken.

Tordouets, eine Art Froczeuge, die zu Lisieux in Normandie gewebt werden. Man bringt sie entweder frisirt, wie Espagnolett, oder tuchartig gepreßt zum Handel.

Torf, Turffum, Torvena, Cespes bituminosus, eine fette, brennbare mit Graß- und Heidewurzeln durchwachsene Erde, welche da, wo es an Holz mangelt, oder wo dieses ziemlich hohen Preis gilt, zur Feuerung auf dem Heerde und in Oefen gebraucht wird. Besonders bedient man sich dieses Brennmittels in Holland, Flandern und Niedersachsen. Der Torf wird von den Landleuten aus mohrichtem Erdreich gestochen, aufgetrocknet, und hernach bey ganzen Evern und Fuhren zum Handel gebracht. Man unterscheidet ihn in Moortorf oder Sumpftorf, Rasentorf und Bergtorf, und diese wieder in festen, dichten und losen. Ihre Güte und Brauchbarkeit sind nicht gleich. Man giebt dem den

Vor-

Vorzug, der schwarz oder dunkelbraun aussiehet, recht trocken und doch schwer ist, und beym Verbrennen weiße Asche giebt. Hingegen der lose heitzt schlecht, und der röthliche Asche oder gelbe nachläßt, wird auch nicht sonderlich geachtet. Der holländische ist besser und beliebter, als die übrigen Arten, denn er giebt keinen übeln Geruch, und hitzt stark und lange fort.

Tormentill, Blutwurz, Ruhrwurzel, Birkwurzel, Hühnerwurzel, Radix Tormentillæ, ist die trockene Wurzel einer Art Potentilla mit vierblätterichtregulairen Blumen und unbedeckten Saamen. Das Gewächse verändert sein Ansehn, nachdem seine Standorte beschaffen seyn mögen. Die Wurzel kann schon im April, und wieder in der andern Hälfte des Oktobers, leicht in Menge gegraben werden, weil sie sonderlich in den Holzschlägen, im guten Grunde sehr starke Stöcke macht, und die mit häufigen Fasern überall besetzten Knollen nicht gar tief in der Dammerde liegen. Sie wird im Luftzuge, damit sich kein Schimmel ansetze, wohl getrocknet, und man erhält sie in den Apotheken in einer knolligten Gestalt, wobey sie fest, hart und schwer, aber halbzöllig, auch öfters noch viel kleiner ist, von einer äusserlich dunkel- oder schwarzbraunen Farbe, inwendig aber gelb oder braunroth. Der Geruch ist nicht merklich, der Geschmack aber mäßig herbe und zusammenziehend. Wenn das Kraut seiner styptischen Eigenschaft wegen auch in der Medicin gebraucht werden soll, muß es entweder noch vor der Blüthe, oder zu Anfang derselben eingesammlet werden, nicht aber zu späth im Sommer oder gar im Herbste.

Tornesol, Tournesol, Tornasolis, diesen Namen giebt man bey der Handlung verschiedenen färbenden Dingen, z. E. den Färbeläppchen aus der Levante und von Venedig, welche mit dem Namen Bezzette colorate, Bezzette da tingere bekannt sind, und zum Färben der Liköre, wie auch der Konditorwaaren gebraucht werden, ferner eine mit Cochenille oder auch mit Scharlachkörnern gefärbte Baumwolle, die aus Portugal in kleinen runden Küchlein von der Größe eines Thalers kommt, und gleich der karmesinrothen italienischen Tornesolseide gebraucht wird, nemlich zur Schminke, zum Färben der Liköre und Geleen von Früchten. Der italienische und levantische Tornesol oder Bezzetta ist auch in allen andern

Far-

Farben, nemlich in Gelb, Grün, Blau, Braun, Violett ꝛc. Die Rose- und Karmesinfarbe ist am theuersten. Der Artikel wird entweder jede Farbe besonders, oder in unterschiedliche Farben sortirt, gehandelt. Die Läppchen sind von Flor, Zindeltaffent, Schetterleinen und dergl., mit den Farben getränkt, und in Packete von ganzen, halben und Viertelpfunden in Papier eingeschlagen, und mit dem Zeichen der Fabrik bemerkt. Auch giebt man den Namen Tornesol der Pflanze, welche bey den Kräuterkundigen Heliotropium minus, Tournesol ricinoides, Tournesol gallorum, Heliotropium tricoccum, französ. Maurelle oder Tournesol heißt. Sie wächst in den südlichen Ländern, nämlich in Italien, Spanien, Portugal, Provence und Languedoc, vorzüglich um Massillargues und Lunel, und bey Gallargues im Kirchsprengel von Nimes. In Provence findet man sie um Salon und anderwärts mehr. Sie kommt von selbst auf den unbesäeten Feldern in der südlichen Provinz hervor, und treibt einen Stengel, der nicht über einen halben Fuß hoch wird, hat blaßgrüne Blätter und gelbe Blumen. Auf diese folgen runde, rauhe, dunkelgrüne Früchte, die in drey Zellen abgetheilt sind. Das Dorf Grand-Galades in Languedoc treibt mit Tournesol einen Handel, der ihm ansehnlichen Vortheil bringt: mehr als tausend Bauern gehen aus der Nachbarschaft, nachdem sie dazu Erlaubniß von ihrer Grundherrschaft erhalten haben, und suchen diese Pflanze auf viele Meilen weit auf. Sie sammeln besonders die Spitzen der Pflanze im August, mahlen sie erst auf Mühlen, die den Oelmühlen ziemlich ähnlich sind, und drücken hernach den Saft mit Preßmaschinen aus. Wenn sie den Saft etwa eine Stunde lang der Sonne ausgesetzt haben, dann tauchen sie Leinwandlumpen hinein, ziehen sie heraus, und trocknen sie in der freyen Luft. Hernach werden die Färbeläppchen über den Dampf eines mit Urin abgelöschten Kalks gehalten, so, daß sie davon ganz feucht werden, hierauf läßt man sie in der Sonne trocknen, taucht sie von neuem in den Tornesolsaft, und wenn sie nun zum letztenmale wieder getrocknet worden, ist die Waare fertig. Das meiste davon geht nach Montpellier, wo es die Holländer aufkaufen, wegführen, und daraus in ihrem Lande den Tournesol in Masse, Teig oder Brodten,

zu

zu deutsch Lackmus machen.

Torringtons, sind wollene englische Bettdecken, die besonders nach Amerika in großer Menge ausgeführt werden. Sie kommen in Rollen von 15 Stück, jede fünftehalb bis 6 Fuß lang, zum Handel.

Tortin, eine besondere Sorte Bergames, oder gemeiner Tapeten, die unter die gedrehete Wolle kommt, wovon der Zeug seinen Namen führt. Er wird zu Rouen und Toulouse verfertiget. Man sehe des Mehreren wegen den Artikel Bergames.

Tourangestes, sind weiße und auch graue Serschen, die in der Generalität von Orleans, besonders zu Montoir aus bloßer Landwolle gewebt werden.

Tragant, Adragant, Tragacant, Gummi Tragacanthæ, ein reines, zähes, etwas durchsichtiges Gummi, ohne Geruch, und von schwachen, schleimigen Geschmack. Es bestehet aus einen halben bis 2 Zoll langen drath-, faden- und wurmförmigen, verschiedentlich ineinander gewundenen, auch breiten kleinen und kurzen Stücken, die, wenn sie vollkommen rein sind, recht milchweiß und glänzend, die von der schlechtern Art hingegen mehr gelblich, röthlich, bräunlich, auch wohl gar schwarzgrau gefunden werden. Die Pflanze, woraus dieses Gummi zu gewisser Jahrszeit, und wenn dieses Gewächse ein gewisses Alter erreicht hat, theils von sich selbst herausquillt, und schon unter der äussern Schaale hart wird, theils durch das Aufritzen derselben sowohl am Stamme, als auch an der von Erde entblößten Wurzel davon genommen wird, ist der Bocksdorn, Bocksbart, die Tragantstaude, Astragalus Tragacantha, ein kleiner, überaus langstachlichter, grauer und immergrünender, holziger Strauch mit einer starken Wurzel, von gar unterschiedlichem Ansehn, je nachdem sein Standort beschaffen seyn mag. Er wird in manchen Gegenden des südlichen Frankreichs, im obern Italien, in Aegypten, Syrien, Griechenland, dem Archipel, insonderheit auf der Insel Kandia und anderwärts in der Levante mehr gefunden. Das Gummi wird im Heumonate eingesammlet. Der reine weisse Tragant wird in Medicin, doch mehr äusserlich, als innerlich gebraucht. Er quillt im Wasser ungemein auf, und erfordert zu seiner Auflösung vieles Wasser, wenn man ihn recht verdünnen will. Der Artikel wird auch von Lederbereitern, Buchbindern, Malern,

Schön-

Schönfärbern, Seidenfabrikanten, Spitzen- und Gazefabrikanten, Zucker- und Pastetenbäckern ꝛc. verbraucht. Die meisten ziehen die weiße und klare, oder Electasorte zu ihren Arbeiten vor; bloß die Lederbereiter nehmen lieber den braunen und dunkeln. Man ziehet diese Waare von Venedig, Livorno, Triest und Marseille. Zu Triest unterscheidet man sie in Gummi Tragant eletto und in Tragant naturale, diese hier ist 50 bis 70 Procent wohlfeiler, als jene. Zu Marseille handelt man die Waare bey 100 Pf. mit 6 Procent sconto.

Trace, s. Mainbrune.

Tragopogon, s. Haberwurzel.

Tramseide, s. Seide.

Transillas, heißt man geklöppelte niederländische Spitzen, die die Holländer über Cadix nach den spanischen Kolonien in Amerika ausführen. Sie sind 2 bis 5 Queerfinger breit und werden in Sortimentern von 20 Stück gehandelt.

Triebkörner, s. Springkörner.

Treillis, in Frankreich der hanfene Drellich oder Zwillicht. Die Gewebe dieser Art werden in Rollen von verschiedener Länge und Breite zum Handel gebracht. Ihre gewöhnliche Breite ist 3 Viertel oder 5 Sechstheile des Stabs. Die meisten Treillis werden in Normandie, Perche, Maine, Forez und Bourbonnois verfertiget. Die aus Normandie, Perche und Maine sind in großen und kleinen Stücken, von welchen diese 33, jene aber 45 Stab in der Länge halten. Die aus Forez und Bourbonnois sind 22 bis 26 Stab lang. Die von Abbeville in Picardie in Stücken von 70 Stab Länge und einen halben Stab breit. Die Waare wird zu Säcken, Reutröcken der Bedienten und Kavallerie, zu Beinkleidern und Kamisölern der Landleute und dergl. verbraucht. Auch heißt man im französischen Handel Treillis schwarze Steifleinen, dergl. und färbige Glanzleinwand, die in sogenannten Viertelschocken aus Deutschland und der Schweitz, insonderheit von St. Gallen nach Frankreich gebracht wird. Man macht die Art zwar häufig zu Rouen und Paris nach, doch behält die deutsche und schweitzersche den Vorzug, indem diese feiner, besser gefärbt und appretirt zu seyn pflegt. Man gebraucht solche zum Füttern der Hüte, Westen und Kleider, Röcke u. s. w.

Trentains, heißt man hier und dort in Frankreich die wollenen Tücher, deren Kette aus 30mal 100 oder 3000 Faden bestehet. Es giebt deren vierer-

rerley Sorten, die die Namen trente-deuxains, trente-quatrains, trente-sixains, und trente-huitains führen. Diese Benennungen sind nur in Languedok, Provence und Dauphine gebräuchlich; in den übrigen Provinzen sagt man: trente-cens, trente-deuxcens u. s. w.

Tresquille, eine Art ungewaschener Wolle, die nach Marseille geht.

Tressen, s. Galonen.

Trest oder Vergi, heißt man hanfene Leinen, die zu Abbeville in Picardie und in der umliegenden Gegend verfertiget werden. Sie sind 5 Achtel breit und 50 Stab lang. Eine stärkere Sorte ist 3 Viertel breit, und von gleicher Länge, wie jene. Sie haben den Namen von dem Orte, wo man sie am häufigsten fabrizirt. Man gebraucht solche zu Segeln der Fischerböte, zum Bespannen der Windmühlenflügel und dergl.

Trétuys, sind drey Viertel breite hanfene Franzleinen, die zu Mamers in Maine gewebt werden. Die Stücke halten 87 bis 102 Stab.

Tripuli aquatici, Wassernüsse, s. Nüsse.

Trichecus, s. Seekuh.

Trichomanes, s. Güldenwiderthon.

Trieges, eine Art Schweitzerleinen, die besonders zu Zoffingen gemacht wird.

Trifolium, s. Klee.

Trifolium acetosum, s. Sauerklee.

Trifolium aureum oder hepaticum, s. Edelleberkraut.

Trifolium bituminosum, Harzklee, s. Klee.

Trifolium odoratum, s. Melotten.

Trillicht, s. Zwillicht.

Triomphante, ein seidener französischer Zeug mit Grosdetoursboden, und Blumen auf Damastart, der aber jetzt aus der Mode ist.

Trip, Tripp, ein sammetartig gewebter wollener Zeug, dessen Grund aus hanfenem Garn, und die rauhe Oberfläche aus Wolle besteht. Es giebt glatte, gestreifte, frisirte, gedruckte u. s. w. Sie werden am häufigsten in Picardie, Flandern und Artois verfertiget. Die von Abbeville führen auch den Namen der glatten Moquettes. Die von Isle d'Orchie und Dornick in Flandern sind 7 Sechszehntheile des pariser Stabs breit, und 10 bis 11 Stab lang. Abbeville liefert seine Waare 20 Zoll breit, und 22 Stab lang. Sie ist entweder glatt oder zwey und vierfärbig gestreift, oder auch gedruckt. Diese letztere taugt besonders zu Möbeln.

Trippel, Trippelerde, Terra Tripolitana, eine weiche, weiße oder weißgelbe Thonerde, die ihren Namen

von Tripolis in Syrien hat, aber eigentlich aus Frankreich, insonderheit von Poligny in Bretagne und von Menna bey Riom in Auvergne, wie auch aus Böhmen, dem sächsischen Erzgebürge, aus dem Halberstädtischen zum Handel gebracht wird. Die aus Bretagne ist vorzüglicher, feiner und zarter, als die aus Auvergne. Der Artikel wird von Steinschneidern, Gold- und Silberarbeitern, Spiegelmachern, Beckenschlägern, Meßing- und Kupferarbeitern rc. verbraucht.

Trissago, s. Gamanderlein.

Triticum, s. Weitzen.

Trochisci, heißt man in den Apotheken kleine Küchlein, als Salpeterküchlein, Rhabarberküchlein, weiße und rothe Brustküchlein, Trochisci bechici albi, ac nigri, Räucherküchlein, Trochisci Aleptæ Moschatæ, u. dergl. mehr.

Trochites, die Stengel einer Art Rädersteine, kommen bloß in die Naturaliensammlungen.

Trois-quarts-fournis, eine Art französischer Creesleinen, die besonders zu Landerneau gewebt werden. Sie sind, wenn sie vom Stuhle kommen, 29 Zoll und etwas darüber breit, und 51 und 1/4 pariser Stab lang. Sie gehen über Nantes und Havre nach den französischen und spanischen Kolonien.

Trompeten, Tubæ, sind bekannte zum Blasen eingerichtete Instrumente, so entweder von Silber oder Meßing und Kupfer verfertiget werden. Die meisten liefern Fürth und Nürnberg. Man hat deren unterschiedliche, nemlich deutsche oder sogenannte ordinaire Trompeten, ferner französische, welche einen Ton höher sind, englische, welche die ersteren um eine ganze Tertie in der Höhe übertreffen, gewundene Trompeten, dergleichen die italienischen sind, welche etlichemale rund herum gewunden sind. Dazu gehören hier auch die Posaunen, als Discant-, Alt-, Tenor-Baß- und Quartposaunen, die aber heutzutage selten gebraucht werden. Von Waldhörnern giebt es große und kleine auf mancherley Art, nemlich einfach, doppelt, drey- auch viermal gewundene. Endlich rechnet man hierzu auch noch die Posthörner, welche ebenfalls vorzüglich in den beyden vorgedachten Orten gemacht werden.

Tropæolum Linnæi, s. indianische Kresse.

Tropfkraut, s. Engelsüß.

Tropfstein, Traufstein, Stalactites, ein aus fallenden Wassern entstandener Körper, auf bergmännisch, Sinner,

ner, dergleichen man in der Baumannshöle auf dem Harze häufig antrift. Es giebt darunter große Verschiedenheit, einige haben die Gestalt der Korallen, und sind ästig, wie die Eisenblüten vom Harz, oder sie sind wie Eiszacken gebildet, oder haben sonst allerhand fremde Gestalten. Sie kommen nur in die Naturaliensammlungen.

Troyes, toiles de Troyes, heißt man in Frankreich die den Lavalleinen nachgemachten Gewebe. Die feinsten Sorten werden vollförmig zusammengelegt, und in dunkelblaues Papier, wie die Demi-Hollandes, eingewickelt. Die gröbern legt man platt zusammen, und schlägt sie in grobes graues Papier. Beyde Sorten sind in Stücken von 15 bis 20 Stab. Die Kaufleute von Troyes in Champagne bringen sie zum Handel.

Trüffeln, Tuber terræ, eine fleischigte Knollenfrucht, welche entweder mit einer groben Haut, die sich hart anfühlt, und wie Schagrin aussiehet, oder mit einer sammetartigen, warzenförmigen Oberfläche und irregulairen Auswüchsen versehen ist. Dieser Unterschied ist jedoch nicht der einzige, den man an dieser Pflanze wahrnehmen kann, sie weicht auch in Geruch, Farbe und Bildung von eben den Arten ab, die in andern Ländern gewonnen werden.

Insgemein kennet man nur zweyerley Gattungen Trüffeln, nemlich schwarze und weiße; die erstere findet man in Ländern von Europa, z. E. in Perigord, Rouerque, Provence, in Venaissin und Avignon u. s. w.; die andere aber bloß im Gebieth von Asti im Monferratischen. Und diese letztere wird jener in jeder Absicht vorgezogen. Hierzu kann man noch eine dritte Sorte rechnen, welche in Piemont unter dem Namen Bianchette bekannt ist: diese halten die Kenner von Delikatessen für eine verbüttete Art weißer Trüffeln, und die Naturbeschreiber haben sie für eine Varietät derselben Trüffeln angenommen.

Die schwarze Trüffel, welche nach Micheli init. rei herbariæ, tab. 102., Tuber brumale, pulpa obscura, odorata, und nach Hrn. von Linnée, Spec. plant. p. 1553., Licoperdon, globosum, solidum muricatum, charakterisirt wird, ist minder warzenartig gebildet; ihr Fleisch fällt ins Schwärzliche oder vielmehr ins Braune, und das äusserste Häutgen hat das Ansehn einer Rinde; es sieht glänzend schwarz, und wie Schagrin aus. Mitten durch das cellenförmige Ge-

webe, woraus das Fleisch dieser Frucht bestehet, laufen blaulichtweiße Adern, so dick, wie ein Pferdehaar: diese Adern, welche nach allerley Richtung zulaufen, sind die Kanäle, wodurch der Nahrungssaft sich durch alle Theile der Pflanze verbreitet.

Die **weiße Trüffel**, Tuber æstivum, pulpa subobscura minus sapida ac odorata, beym Micheli, hat äusserlich eine starke warzenartige Form gleich Nieren; ihr Fleisch ist schmutzig weiß, die Haut, worinne sie steckt, ist an sich fein, aber auswendig mit einem rauchen Wesen umgeben. Die Farbe der Haut ist bald gelbbraun, bald blaß graugelb. Die Adern oder Kanäle, durch die der Saft cirkulirt, sind rothgelb von Farbe, und äusserst zart. Mitten zwischen diesen Adern siehet man gemeiniglich kleine runde Flecken, die mehr oder weniger roth aussehen, nachdem die Frucht ihre gehörige Reife erlangt hat. Diese Flecken sind die eigentlichen Kennzeichen, wornach die Kenner diese Waare beurtheilen.

Endlich die Sorte Bianchetti, die noch kein Naturbeschreiber mit einem eigenen Namen versehen hat, ist gewöhnlich rund, und nur nach oben und unten zu ein wenig platt, aber nicht grösser, als eine welsche Nuß, und äusserlich ohne Auswuchs. Ihr Fleich ist weiß, die äussere Haut lichtgrau, ohne Rauhigkeit und Narben. Was den Geruch anbelangt, so riechen die schwarzen, wie nach Bisam; die weißen oder grauen düften einen gewissen Knoblauchgeruch aus, und die Bianchetti geben nur einen unangenehmen Erdgeruch. Der Consistenz nach haben die schwarzen ein feuchtes Fleisch, die grauen ein seifenartiges, und die Bianchetti ein mehlartiges Wesen.

Uebrigens wachsen alle diese Sorten auf einerley Art, nemlich sie haben weder Stiel noch Blätter, Blume oder Wurzel, deswegen versagte man ihnen auch lange Zeit her einen Platz unter den Pflanzen. Endlich hat Hr. Géoffroy zu ihrem Vortheil entschieden, und seitdem sind sie, weil man an ihnen ein eigentliches Wachsthum wahrnahm, obschon ihnen die übrigen Kennzeichen, die zur Pflanze erfordert werden, mangeln, unter die Subjekte der Botanik aufgenommen worden.

Die schicklichste Zeit zum Einsammeln der Trüffeln fällt im Herbst, oder in den letzten Sommertagen. Mitten im Sommer taugen sie noch nichts; denn dann hat

ihr Fleisch keine rechte Dichtigkeit, sondern gleicht eher einer dicken Gallerte, als der Substanz eines Gewächses. Nur erst gegen den Herbst zu werden die Theile fester; die überflüßige Feuchtigkeit verdünstet, und die ersten Fröste vollenden die Verdickung; dann erst kommt die Trüffel in den mehlartigen Zustand, knirscht unter den Zähnen, und giebt auf der Zunge eine glitscherichte Empfindung, Eigenschaften, die den Leckermäulern so sehr behagen.

Da die Prasser auf den Genuß der Trüffeln sehr begierig sind, und reiche Leute dergleichen auch mitten im Winter verlangen, so haben die Kaufleute, die damit handeln, verschiedene Methoden, diesen Artikel zu conserviren, ausgedacht.

Sobald man die Trüffeln aus der Erde gezogen hat, wischt man sie mit einem reinen leinenen Tuche gut ab, und umwickelt sie mit Papier, das in Wachs eingetaucht worden ist. Hierauf thut man sie in ein gläsernes Gefäß, das hermetisch verschlossen, und in einen Zuber gelegt wird, worein man von Zeit zu Zeit frisches Wasser eintragen, und das alte ausgießen läßt.

Andere tauchen die Trüffeln in ein Gefäß mit Oel, und durch diese letztere Methode bewahret man die Frucht am sichersten vor dem nachtheiligen Einfluß der Luft, durch welche die Trüffel entweder zu sehr ausgedörrt, oder zu Gallerte werden würde.

In Italien sind es nicht die Eigenthümer der Felder, wo die Trüffeln wachsen, welche den Artikel einsammeln, sondern Bauern und Herumstreicher, die die Monopolisten dingen, geben sich damit ab, und da die Trüffeln keine gewisse Stelle behalten, und man ihnen nachgraben, oder durch abgerichtete Hunde, die ihrem Geruch nachgehen, auf die Spur kommen muß, so wühlen die Leute die Felder zum Nachtheil der Grundbesitzer auf, und diese haben vom Produkte nur Schaden.

Die getrockneten sowohl, als die eingemachten und marinirten Trüffeln erhält die Handlung von Aix, Avignon, Bourdeaux und Cette.

Die ersteren müssen den Sommer über fleißig gesiebt und an trockenen Orten aufbewahret werden, weil sich sonst die Milben daran machen, und die Waare verderben. Man handelt sie bey Pfund.

Truffettes, eine Art französischer gebleichten Flachsleinen, die hier und dort in Picardie, und auch um Beauvais in Isle de France gewebt wird. Sie sind auch sonst

sonst unter dem Namen der Demi-Hollandes bekannt, und gleich diesen in Rollen zusammengelegt. Ihre Breite ist 7 Zwölftel des pariser Stabs, die Länge 14 bis 15 Stab. Man braucht solche zu Schnupftüchern und Hemdeermeln.

Tschekmen, in Cirkassien und Kuban eine Gattung Flanells, oder Moulton, die in der ganzen Tartarey, ja selbst in der Türkey Abgang findet. Man macht daraus fertige Kleidungsstücke, die stark nach Taurien, Polen, der Wallachey u. s. w. gehen. Sie sind grau, weiß oder schwarz von Farbe. Chalwars heißt man fertige Hosen von eben diesem Zeuge, die gleichfalls in großer Menge da verhandelt werden.

Tschemberts, sind lange Mussolintücher von mehrerley Farbe, womit die Frauenzimmer in der Tartarey, und zwar sowohl die mohammedanischen, als auch die christlichen und jüdischen, den Kopf putzen. Sie sind 5 bis 6 Deguirmis lang; Deguirmi ist der Quadrat, und nach solchem wird die Waare verkauft. Sie schlagen diese Tücher ein paarmal um den Kopf, und lassen die Zipfel bis auf die Hacken herunter hängen. Man bringt diese Gewebe von Konstantinopel hin. Es giebt deren vielerley Sorten, als:

Frenkmermeri, 1 und 3/4 Pick breit, und 18 Quadrate lang.

Hazne-Mermeri, eine feinere Sorte anderthalb Pick breit und 20 Quadrat lang.

Sultan-Mermeri, superfeine Sorte, so breit, wie die vorhergehende, und 21 Quadrat lang.

Mandil-Mermeri, oder ordinaire Sorte, 1 und 3/4 Pick breit, und 20 bis 21 Quadrat lang.

Benghile-Mermeri, oder Mittelsorte, 1 und 5/8 Pick breit, und 17 bis 18 Quadrat lang.

Tansik, von ordinairer Gattung, etwas über einen Pick breit, und 24 Quadrat lang.

Bujuk-Hasse-Benghile, mittelfeine Sorte, 7/4 Pick breit, und 18 Quadrat lang.

Orta-Hasse, 6/4 Pick breit, und 20 Quadrat lang.

Sultan-Hasse, 1 und 3/8 Pick breit, 20 bis 21 Quadrat lang.

Posachi-Hasse, ordinaire Sorte, 1 und 1/4 Pick breit, und so lang, wie die vorhergehende Sorte.

Tschengeli-Hasse, dito, 1 und 1/8 Pick breit, und 24 Quadrat lang.

Khaim-Khane, dito, 1 und 1/8 Pick breit, und 20 Quadrat lang.

Die letztere Gattung findet

det den stärksten Vertrieb. Es werden jährlich bloß nach Taurien und der Nogaytatarey für ein paarmal Hunderttausend Piaster von diesen Zeugen eingeführt. Denn sogar alle Weiber der Landleute machen davon Gebrauch.

Tschilim, in der Türkey der in Striemen geschnittene Rothfisch (Morone), welcher zu Kersch und Jenikale gefangen, hernach eingesalzen, getrocknet, geräuchert und stark verfahren wird. Es ist dies im ganzen türkischen Reich ein beliebter Artikel. Man salzt auch einige tausend Centner von diesen Fischen ein, schneidet sie in Stücke, und macht eine Brühe darüber, oder marinirt sie ein. Diese Art wird bey Oken gehandelt.

Tuber terræ, s. Trüffeln.

Tuberosen, Tuberosa, Hyacinthus tuberosus, Polianthes tuberosa L., Herbsthyacinthen, ein schönes Zwiebelgewächs mit einer knollichten Wurzel, welche einen 2 bis 3 Schuh hohen Stengel treibt, an dem sich einzelne, schmale, grüne und spitzige Blätter befinden. Oben an dem Stengel kommen viele weiße lilienförmige und wohlriechende Blumen hervor, die da, wo ihre Blumenknöpfe sich schliessen, etwas röthlich sind. Diese blühen nach und nach auf, und können, wenn sie in einem luftigen Zimmer stehen, 14 Tage bis 3 Wochen länger im Flor erhalten werden. Mit den Tuberosenzwiebeln wird aus Holland, vornemlich von Haarlem, und mit Eau de Tubéreuse von Montpellier, Handel getrieben. Die Provence schickt viel einfache und doppelte Tuberosen-Zwiebeln nach England.

Tuch oder Laken, Pannus, ein Gewebe von wollenem Garne, welches von den Tuchmachern verfertiget, hernach dem Walker zum Walken übergeben wird; von diesem kriegt es der Tuchscheerer, hernach der Färber, und endlich der Tuch- oder Gewandbereiter in die Hände, welcher letztere es vollends in Stand setzt. Zur Güte eines Tuchs trägt sehr viel die wohlgewählte Vermischung der Wolle bey. Die Auswählung eines gleichen Garnes ist das erste, worauf der Weber Rücksicht nehmen muß, und diese muß sich auch auf den Unterschied zwischen frisch- und altgesponnenem Garne erstrecken, da das frische Garn in der Walke mehr einläuft, als das alte, und hernach das Tuch ungleich und zippelicht wird; ein Fehler, von dem die englischen Tücher durchaus frey sind, der aber bey andern gar oft sich findet.

Zu der Güte des Tuchs trägt auch das Dichtweben, das gehörige Walken und Pressen u. s. w. viel bey.

Man macht jetzt fast in allen Ländern entweder aus einheimischer oder auch aus fremder Wolle Tücher. Wir wollen hier aber nur die berühren, womit auswärts gehandelt wird.

Spanien liefert feine und mittle Tücher aus seinen Fabriken zu Segovia, Guadalajara, Bejar und Barzellona, doch nicht in großer Menge, meist nach Italien. Die feinen sind 7/4 der Vara breit, und 30 bis 80 Varas lang.

Unter Englands Provinzen und Städten, die sich mit Tuchweberey abgeben, stechen hervor: Yorkshire, Kent, Essex, Suffolk, Norfolk, Coventry, Herefordshire, Sommerset, Oxford und Glocester. West-Riding ist in Yorkshire der rechte Sitz der Wollenweberey. Der Distrikt, wo die breiten Tücher gewirkt werden, ist in den Dörfern und Flecken Leeds, Deensbury, Wackefield, Batley, Mirfield, Birstall, Hartshead, Thomshill, Kirkheaton, Idle, Calverly und den umliegenden Gegenden. Man verarbeitet einheimische Wolle aus York, Lincolnshire und Lancashire. Der Bezirk, wo schmale oder halbe Tücher verfertiget werden, ist insonderheit um Huthersfield. In Yorkshire wird aber doch kein ganz feines Tuch gemacht. Dies ist ein Manufakturartikel, den man in Sommerset, Glocester und Wiltshire suchen muß; dazu wird spanische Wolle erfodert, und diese kommt nicht nach Yorkshire. Die Art, wie man hier bey der Zubereitung der Tücher zu Werke gehet, verdient in mehr als einem Betracht Erwähnung.

Die Wolle wird von Wollhändlern, die in allen etwas ansehnlichen Städten wohnen, angekauft, und dieser Leute einzige Beschäftigung besteht darinne, daß sie die Wolle für den bestimmten Gebrauch auslesen, und sie so verlesen und sortirt an die Manufakturisten verkaufen, die gleich aus den verschiedenen Namen, die ihr der Verleser giebt, erkennen, wozu solche angewandt werden kann. Die Kunst und Geschicklichkeit, den Stoff recht verlesen zu können, wird für den wichtigsten Theil dieses ganzen Fachs angesehen, da man an einem Schaafe wohl 8 bis 10 verschiedene Sorten Wolle findet, die der Sortirer alle kennen, und mit allem Fleiße voneinander absondern muß. Ist dies nicht der Fall, so verdirbt der Fabrikant sein Tuch. Es kommt bey diesem

Ver-

Verlesen auf ein geübtes Auge und gehörige Achtsamkeit an, und nur diejenigen, die von Jugend an damit umgegangen sind, haben es darinne zur Fertigkeit gebracht.

Der gewöhnliche Preis der rohen Wolle ist nach der Güte von 4 bis zu 16 Schill. Sterl. per Stone, und diese wird hernach, wenn sie sortirt und zum Verarbeiten vorbereitet worden, an die Manufakturisten zu 5 bis 25 Schill. wieder verlassen.

Manufakturist ist hier eigentlich der Tuchweber, der auch selbst die Spinnerey und Färberey des Garnes, insofern diese letztere vor dem Weben statt findet, besorget; denn die meisten sind selbst Färber, oder lassen wenigstens unter eigener Aufsicht färben. Sowohl das Karden, als auch das Spinnen ist das Werk der Weiber und Kinder, die man nach dem Gewicht ihrer abgelieferten Arbeit lohnet. Das Karden geschiehet auf gewöhnliche Weise, aber das Spinnen auf Maschinen, die mit einer Bewegung 30 bis 40 Faden spinnen, nachdem vorher die Wolle auf gewöhnlichen Fabrikrocken zu einem losen Faden gesponnen worden. Durch Hülfe dieser Maschinen wird vollkommen der dritte Theil von Zeit und Kosten erspart, die sonst dabey aufgiengen, daher hat man sie hier bey allen Tuchfabriken eingeführt. Die Wolle, welche bey diesen Maschinen abfällt, wird von neuem gekardet, und hernach zu groben Tüchern verarbeitet.

Wenn man das Garn von den Spulen abgewunden hat, und solches zum Weben vorbereiten will, wird das Gespinnst genau, entweder vom Weber selbst, oder auch von einem dazu bestellten Manne, untersucht, und der schießt das aus, was er ungleich findet, und dies wird dem Spinner hernach vom Lohne abgezogen.

Zum Weben gebraucht man die bekannten Stühle, an welchen, bey breiten Tüchern, zwey Personen, bey schmälern aber nur eine, arbeiten. Der Lohn dafür ist nach Verhältniß der Feine des Tuchs eingerichtet. Das breite yorkshirische Tuch wird insgemein von 46 bis 64 Zoll in der Breite, und in Stücken von 23 bis 36 Yards Länge gewebt.

Das schmale oder Halbtuch ist 27 bis 33 Zoll breit, und 17 bis 34 Yards lang.

Von dem Weberstuhle bringt man das Tuch nach der Walkmühle, wo es von allem Schmutz mit Seife, Walkerde, Urin und Wasser ausgewaschen, und so lange gewalkt wird, bis es um ein Viertel, ein Fünftel oder ein

Sechstel einläuft, wobey man sich nun größtentheils nach dem Markte richtet, wohin die Waare gebracht werden soll. Wenn das Tuch aus der Walke kommt, wird es durch vereydete Messer gemessen. Der Grund liegt darinne, daß das Tuch, wenn es getrocknet wird, nicht zum Schaden des Käufers gestreckt werden soll, weswegen auch die Länge an dem einen Ende auf einem Bleysiegel, das immer am Stück bleibet, bemerkt wird.

So lange das Tuch noch feucht von der Walke ist, spannt man es auf die dazu eingerichtete Trockenrähme. Dann wird es von dem vorgedachten Beamten nochmals untersucht, damit es nicht zuviel gestreckt werde, und ist dies der Fall, so wird der Eigenthümer dafür gestraft.

Daß ein solch Tuch weiß oder ungefärbt verarbeitet wird, geschieht hauptsächlich, wenn es kostbare Farben haben soll. Dann wird es durch städtische Färber, die stück- oder pfundweise bezahlt werden, gefärbt.

So bald das Tuch gewebt, gewalkt und ausgeputzt ist, dann bringt es der Manufakturist zu Markte, und legt es in der Tuchhalle zur Verhandlung nieder. Da kaufen es die Tuchhändler in den Städten, und diese lassen hernach die weitere Appretur durch die Oberscheerer und Presser in der Stadt besorgen. Der Oberscheerer kratzt und scheert das Tuch ein bis fünfmal, je nachdem die Sorte es nothwendig macht. Das Pressen, als die letzte Operation, geschieht nicht des äussern Ansehns wegen allein, sondern es ist auch für das Tuch, des bessern Gebrauchs wegen, nothwendig. Es wird durch die gewöhnliche Tuchpresse verrichtet; man legt zwischen jede Lage Tuchs zwey Stück Preßpapiere; ist nun die Presse voll, so wird sie etwas zugeschroben, worauf man heißgemachte Platten von der Größe des Preßpapiers zwischen dasselbe einschiebt. Die Platten werden so heiß gemacht, daß das Papier davon etwas bräunlich zu werden pflegt. Sind sie alle hineingesetzt, dann wird die Presse fest zugeschraubet, und bleibt so 24 Stunden stehen; hierauf nimmt man das Tuch heraus, setzt es auf die vorige Weise von neuem 36 Stunden lang ein, und preßt es, und dann ist das Tuch völlig zum Verkauf fertig.

Die Tücher aus Yorkshire sind ohngefähr den französischen von Elbeuf ähnlich. Allein die französischen haben vor den englischen überhaupt in gewissen Farben, beson-

besonders in Scharlachroth und Königsblau, einen entschiedenen Vorzug.

Die Tücher aus Leeds, die der Franzose draps réfulés, oder draps à double broche, heißt, sind vorzüglich gesucht.

Die Tücher aus Kent sind 6 und 1/2 Viertel breit, 30 bis 33 Yards lang, und wiegen gegen 86 Pfund.

Die aus Essex, Suffolk und Norfolk, 7 Viertel breit, 29 Yards lang, und halten 80 Pfund im Gewicht.

Die von Coventry und aus Herefordshire, 6 und ein halb Viertel breit, 33 Yards lang, und wiegen 78 Pfund.

Die aus Sommerset, Glocester und von Oxford sind 7 Viertel breit, 30 Yards lang, und halten 76 Pfund im Gewicht.

Dutzendlaken heißt man ordinaire englische Tücher, die in der Grafschaft Nortfolk gewebt werden. Sie halten 18 Yards in der Länge.

Sogenannte kleine Tücher, melirte Tücher u. dgl. liefert Welton in ausserordentlicher Menge.

Nach den spanischen und englischen Tüchern folgen in der Güte die holländischen; diese werden zu Leyden und Utrecht, in dem Lande an der Obermaaß, in der Meyerey van den Bosch rc. gemacht. Man unterscheidet solche in Tücher auf englische Art, die 8 Viertel, 9 Viertel, zehnthalb, auch 10 Viertel breit liegen, und 4 und 1/4 bis 6 Gulden gelten.

Scharlach- und Karmesintücher zu Mänteln, 8, 9, bis 10 Viertel breit, 5 und 3 Achtel bis 6 und 3/4 Gulden.

Sogenannte Mannstücher (draps pour homme), 9 bis 10 Viertel breit, in Stücken von 56 bis 62 Ellen, 3 und 1 Viertel bis 6 und 3 Viertel Gulden.

Frauenstücher (draps pour dame), so breit, wie die vorigen, im Preis zu 4 und 1 Viertel bis 5 und 3 Viertel Gulden.

Kastortücher, 8 bis 9 Viertel breit, 6 und 1/2 bis 7 Gulden.

Blaue in der Wolle gefärbte Tücher, 8 bis 9 Viertel breit, in Stücken von 36 bis 48 Ellen, 4 und einen halben bis 6 und einen Viertel Gulden.

Grün, Blau, Paille, Rubinroth, Pompadour und andere Farben, im Stück gefärbte Tücher, 8 und 9 Viertel breit, in Stücken von 56 bis 62 Ellen, kosten 4 und einen Viertel, bis 6 und einen Achtel Gulden.

Schwarze

Schwarze acht Viertel breite Utrechtsche Tücher, zu 6 1/8 bis 6 1/4 Gulden.

Diese Artikel werden auf neun Monat Zeit, oder zu vier Procent Rabatt gegen baare Bezahlung verkauft.

Ein großer Theil der holländischen Tücher geht nach Norden, insonderheit Rußland, nach der Levante, und nach Amerika.

Die feinen Tücher, welche Frankreich jetzt zum Handel schickt, geben den besten holländischen nichts nach. Die von Abbeville behaupten darunter den ersten Rang, sowohl in Ansehung des feinen Gespinnstes, als auch der Schönheit und Festigkeit der Farben und vollkommnen Appretur. Sie werden von lauter Leonesawolle gewebt, und sind 5/4 des Stabs breit. Die Tücher sind mit einem blauen Saalbande und vier aurorafarbenen Faden bezeichnet. Der Name van Robais ist eingestickt. Die von Louviers halten mit jenen einerley Rang. Sie sind 5/4 breit, und durchgängig in der Wolle gefärbt. Man hält sie für die vorzüglichste Gattung Tücher im ganzen Reich. Sie greifen sich sehr weich und kernicht an, und werden von lauter Segovianas leonesas verfertiget. Ein jedwedes Stück ist an beyden Enden mit dem Namen des Fabrikanten und der Stadt Louviers bezeichnet. Man macht ihrer hier von allen möglichen Farben, wie auch melirte. Gewisse Farben, z. E. Königsblau und Vollgrün, gelten bis auf 4 Livres per Stab höher im Preis, als die gemeinen. Es werden jährlich gegen 4000 Stück gewebt, von welchen beynahe 2 Drittel nach Paris gehen, das übrige aber in den Provinzen des Reichs und in der Fremde Vertrieb findet. Was von diesen Tüchern in die Fremde gehen soll, wird über Rouen ausgeführt.

Die Ballen bekommen einfache, doppelte oder gar dreyfache Emballage, nachdem sie weit weg verschickt werden. Die Abnehmer und Besteller bezahlen nur die dritte, die übrigen nehmen die Fabriken auf sich. Diese verkaufen aber nicht weniger als halbe Stücke.

Die, welche sich gerade aus den Fabriken Tücher verschreiben, bekommen 21 1/4 Stab für 20, und einen Zoll auf jeden Stab darein.

Die ganzen Tücher sind mit einem Bleye gestempelt, wo auf der einen Seite die Worte: bureau de Louviers, manufacture reglée, und auf der andern drey Lilien stehen. Der Name des Fabrikorts und Manufakturisten sind an beyden Enden brodirt, ehe das Tuch noch

in

in die Walke kommt, hernach wird durch die Walke diese Stickerey mit dem Zeuge oder Gewebe vereinbart. Die Leisten- oder Saalbänder sind gelb mit blauen Streifen. Hierauf hat der Tuchhändler, der Tücher aus Frankreich durch Kommissionaire einkaufen läßt, genau zu sehen, indem nicht selten betrügerische Weber und Fabrikanten den Namen Louviers und des dasigen Manufakturisten in schon gewalkte und appretirte Tücher zu brodiren pflegen.

Auf die von Louviers und Abbeville folgen unmittelbar die von Elbeuf. Diese sind insgemein 5/4 des Stabs breit. Ihr Preis ist etwas niedriger, als bey jenen. Man nimmt dazu drey Theile spanischer Wolle, und einen Theil Wolle aus Portugal, Berry und Roussillon. Man rechnet, daß jährlich aus dieser Stadt für 9 bis 10 Millionen Livres an Tüchern ausgeführt werden. Der größte Theil wird auf die Messen zu Guibray, Beaucaire, Bourdeaux, Rheims, Troyes und St. Denis zu Verkauf gebracht, und ein Drittel des Ganzen geht nach Italien.

Evreux in Obernormandie liefert 5/4 breite feine Tücher nach Art der von Louviers. Die hiesigen unterscheiden sich bloß durch die Bleysiegel, und daß die Saalbänder blau mit einem weissen Rande sind.

Wegen der übrigen Arten französischer Tücher geben die Artikel: Draps, Londres, Londrins, u. s. w. Auskunft.

In den österreichischen Niederlanden werden die besten Tücher im Limburgischen gemacht, nämlich in dem Hauptort dieses Herzogthums selbst, wie auch zu Eupen, Hodimont, Verviers, Francomont, ꝛc. Die feinsten Scharlach- Karmesin- schwarz- dunkelblau- und andere Farbentücher gehen oft unter dem Namen der englischen, holländischen u. französischen Tücher nach Deutschland, Norden, u. s. w. Ihr Absatz ist auf den deutschen Messen, wie auch in der Schweiz, in Italien und der Levante sehr beträchtlich. Der auswärtige Verbraucher kennet diese Tücher meistentheils nur unter dem Namen der Aachener, denn man heißt Aachener Tücher nicht nur die, welche in der Stadt Aachen selbst verfertiget werden, sondern auch die aus Burtscheid, Vaels, Verviers, Hodimont, Enzival, Francomont, Montjoie, Eupen, Dison und Imgenbruch. Man rechnet, daß in diesen Oertern jährlich zusammen gegen 45000 Stück Tücher gewebt werden. Die Stükke halten 90 bis 100 Ellen

in

in die Länge, die Breite ist verschieden. Man macht da nicht nur 9/4 breite, als die gewöhnlichste Sorte, sondern auch 8/4 und 10/4 breite. Diese letztern sind aber im Grunde doch nur 2 3/8 Ellen breit, obschon sie für zehnviertlicht passiren müssen. Die Preise sind verschieden, nachdem die Tücher mehr oder weniger breit, mehr oder weniger fein, oder nachdem sie entweder im Tuch oder in der Wolle gefärbt werden. Die von Aachen selbst, wie auch von Burtscheid und Vaels sind insgemein im Stück gefärbt. Hingegen die Fabriken von Montjoie, Eupen, Hodimont und Verviers liefern die ihrigen in der Wolle gefärbt.

Zu Montjoie werden dreierley Sorten Tücher gewebt, nämlich 10/4 breite, von welchen die erste Sorte oder feinste zu 6 Gulden, die zweyte zu 5 1/2, und die dritte oder geringste zu 5 Gulden verkauft wird. Der Preis versteht sich in holländischem Kurantgelde. Feine Farben werden etwas höher gestellt, nämlich:

Scharlach, Karmesin und Kirschbraun 30 bis 35 Stüber; Kapuzinerbraun 20 bis 22 St.; Königsblau, oder Jujubenfarbe, 15 bis 17 St.; Sächsischgrün und Flohfarben 6 bis 9 St.

Die 9/4 breiten von Verviers, Hodimont, &c. gelten gemeiniglich 4 1/2 Gulden, und die 10/4 breiten 5 bis 5 1/2 Gulden. Die 8/4 breiten nur 40 bis 70 Stüber Kurantgeld. Diese letztere Sorte findet besonders auf den leipziger und frankfurter Messen, in Holland, Polen und Rußland starken Vertrieb. Die Waare wird für die vorbesagten Preise an Ausländer frey bis Amsterdam geliefert.

Die Tücher aus Verviers sind in Ansehung ihrer Kernhaftigkeit vor andern in der Gegend im Rufe. Nur Schade, daß ein großer Theil unter fremdem Gewand und Namen zum Handel gebracht wird.

Die von Ensival stechen wieder durch ein schönes Aeussere, vorzügliche Appretur und Dauerhaftigkeit der Farben, hervor.

In Deutschland sind Schlesien, die Mark Brandenburg, Sachsen, Böhmen, Mähren, und einige andere Länder, in diesem Fache berühmt.

Man unterscheidet die preussischen, märkischen und schlesischen in sogenannte breite und schmale Waare. Die erstere wird wieder in feine, mittlere und ordinaire eingetheilt. Unter jenen verstehet man die feinen Sorten, welche den spanischen, eng-

englischen, französischen und holländischen nachgeahmt sind, und zu Goldberg, Liebenthal, Haynau und Löwenberg in Schlesien, zu Kottbus, Züllichau, Crossen und anderwärts verfertiget werden. Unter den andern die aus mittler Landwolle, z. E. die plesseschen, schwiebusser, grünberger, u. s. w. Zur breiten Waare rechnet man alle Tücher und tuchartige Zeuge, die voll oder doch nahe an zwey Ellen breit sind. Auch pflegt man die märkischen Tücher in drey Hauptsorten, nämlich in Kerntücher, Mitteltücher und ordinaire Tücher, einzutheilen. Die beyden erstern sollen bloß von guter Kern- und Mittelwolle, die dritte aber von grober und gemeiner Wolle verfertiget werden.

Diese Tücher werden, wenn sie aus der Walke kommen, in 7/4 breite, 6 1/2 Viertel breite, 5 1/2 Viertel breite und 5 1/4 breite unterschieden, die auf Messen und Jahrmärkte gebracht werden dürfen.

Gedachte Tücher müssen, wenn sie bey der Schau für tüchtig erkannt werden sollen, folgendergestalt beschaffen seyn.

1. Kerntücher, halten fertig 2 Ellen in der Breite. Dieses Tuch soll aus gut geschlagener, durch gute Zeesen und Kämme oder Streichen gerissenen, gezeesten und gekämmten Wolle, mit rechtsgedreheten Werften oder Kettenfäden und linksgedreheten Einschlagsfäden, von zart und gleichem Garne, mit zwey Schlägen dicht gewebt werden. Zu einem solchen Stück Tuch werden überhaupt 43 Pfund Garn genommen. Des Meisters Name muß mit blauem oder andern färbigen Bindfaden, und nicht mit Wollengarn, bey Strafe, am Ende zwischen den Verschlägen an der linken Ecke, und mit dem Buchstaben K auf der rechten Ecke gezeichnet werden. Aus der Walke kommt dieses Tuch 28 bis 30 Ellen lang, und 1 7/8 Ellen breit, die Leisten mit gemessen, welche nicht aus der Kette, sondern von der gröbsten Wolle angefertiget werden muß.

2. Bickkerntücher, oder superfeine Tücher, zu diesen wird die allerfeinste Kernwolle genommen. Sie halten mit jenen einerley Länge und Breite. Sie führen zum Unterscheidungszeichen den Buchstaben E.

3. Mitteltücher, diese aus guter Mittelwolle auf eben den Fuß wie Nro. 1. gewürkten Tücher werden zwar mit einem Schlage, doch aber so dicht gewebt, daß zwischen ihnen und einem Tuche von gemeiner

Wolle

Wolle noch immer ein merklicher Unterschied statt findet. Man nimmt dazu 40 Pfund Garn. Diese Sorte soll, wenn sie aus der Walke kömmt, 23 Ellen in der Länge, und 1 7/8 in der Breite, sammt den Leisten, halten. Es wird mit M bezeichnet.

4. Von ordinairen Tüchern erhalten die 7 1/2 Viertel breiten 40 Pfund Garn, und halten, wenn sie aus der Walke kommen, 1 3/4 Elle in der Breite, und 23 1/2 Ellen in der Länge.

Die 7/4 breiten werden von 30 Pfund Garn gemacht. Sie kommen aus der Walke 6/4 breit, und 23 1/2 Ellen lang.

Die 6/4 breiten, 24 Pfund Garn, 5/4 breit, 33 1/2 Ellen lang.

Die 5 1/2 Viertel breiten, 1 1/7 Elle breit, 23 1/2 Ellen lang. Alle die vorgenannten Sorten ordinairer Tücher bekommen zum Zeichen ein O, und werden im Stück gefärbt.

5. Montirungstücher, erhalten aufs Stück 38 Pfund Garn. Sie kommen aus der Walke 2 7/8 Ellen breit, und 23 1/2 lang, welches am Rahm 24 Ellen und 8/4 giebt.

Zu den breiten märkischen Tüchern gehören 1) das sogenannte Realtuch, welches 4000 Kettenfäden in der Breite hält; dieß ist die allerfeinste Sorte. Es kommt dritthalb Ellen breit aus der Walke, und erhält eine sanfte Presse. Man heißt es auch Königstuch, weil der König selbst sich damit kleidet. 2) London, S. F. (Superfein) ist in allem dem vorigen gleich, nur wird dazu etwas gröbere Wolle genommen. 3) London, hält 3600 Fäden. 4) Superfein, eben so. 5) Fein, 3000 Fäden. Diese drey letztern Arten kommen 9/4 breit aus der Walke. 6) Mittelfein, 2800 bis 2900 Fäden. 7) Grobtuch, 2600 Fäden, und dergleichen von 2400. Hierzu gehört 8) Drap de Dames, welches 3/4 breit, und 2800 bis 3000 Kettenfäden hält.

Goldberg liefert jetzt jährlich über 12000 Stück Tücher zum Handel. Ihre Preise sind von 25 bis auf 75 Reichsthaler. Die ordinairen Viersiegler sind 10/4 breit, und 32 Ellen lang. Die sogenannten feinen holländischen Kniestreicher werden 1 1/4 breit gemacht. Man verfertiget auch feine 40 Ellen lange Tücher.

Zu einem vierzigelligten kommen 53 Pfund Wolle, zu einem von 32 Ellen, das 1 1/4 breit, 43 Pf., zu einem 10/4 breiten 38 Pf., und zu einem ordinairen Tuch, weil hierzu schlechterer Stoff genommen wird, 40 Pf. Wolle. Zu den nämlichen in

der Wolle gefärbten und melirten Sorten nimmt man bey jedem Stück 2 Pfund Wolle mehr.

Ein ordinaires 3 oder 4 Sieglertuch kömmt vom Rahmen 10/4 breit, und 32 Ellen lang. Es wiegt, wenn es mit Füllerde gewalkt worden, 28 Pfund; mit Seife gewalkt, 30 Pfund, u. s. w.

Von den grünberger Tüchern gilt das Stück nur 15 bis 16 Rthlr.

Breslau schickt viele schlesische Tücher nach Rußland.

Kottbusser Tücher werden von schlesischer Wolle gewebt. Es sind sogenannte 27ger und 30 bis 34ger, den Gang zu 32 Faden gerechnet. Man würkt mit 6 Schlägen sogar. Das Walken, Scheeren und Pressen der Tücher geschiehet zum Theil von Meistern, die in Holland selbst gelernt haben. Der Waare fehlt nur die spanische Wolle, um der holländischen an die Seite gesetzt werden zu können. Die Wollenweberey ist zu Kottbus ein sehr altes Gewerbe, das schon seit Jahrhunderten getrieben wird. Durch die neuern Verordnungen, Schaugesetze, u. d. ist das Fach noch ungemein verbessert worden. Bey der Roh- oder Walkschau wird bloß darauf gesehen, daß ein jedes Tuch das gehörige Gewicht, die vorgeschriebene Länge und Breite, und ein gleiches Gespinnst und Gewürk habe. Zu dem Ende muß ein ungewalktes Tuch

1) Wenn es von blauer Farbe ist, 27 bis 28 Pfund im Gewicht halten. Ein Farbentuch, wenn es in der Blautonne gewesen ist, muß 29 bis 30 Pfund, und ein schwarzes, braunes, rothes, u. s. w., so nicht darinnen gewesen, 31 bis 32 Pf. wiegen. Ferner soll ein jedes ungewalktes Tuch, 34 Ellen lang, und 3 3/4 Ellen breit seyn. Kömmt es aus der Walke, so ist dessen Länge 22 Ellen, und die Breite 1 7/8 Ellen. Ein solches Tuch, wenn es über die Stange gezogen, auch von gutem Gespinnst und Gewürk befunden worden, erhält ein 24ges Ellenbley nach der Walke. Hat aber

2) Ein Tuch das vorangezeigte Gewicht, die Länge und Breite nicht, oder es findet sich darinnen ein ungleiches Gespinnst und schlechtes Gewürk: so wird dasselbe, nachdem die Mängel beschaffen sind, auf 23, 22 bis 21 Ellen heruntergesetzt, indem so viele Ellen in der Länge eingewalkt werden, als erforderlich ist, um daraus ein tüchtiges Kaufmannsguth zu machen.

3) Wenn das Tuch tüchtig und gut befunden, und mit einem 24ger Bley verse-

hen worden, es hat aber nachher in der Walke entweder wegen schlechter Wolle, oder von fressenden Farben, einen starken Abgang erlitten, dergestalt, daß es am Rahmen sehr ausgestoßen befunden wird, so verliert ein solches Tuch das 24ger Ellenbley, und wird durch vorgenommene Netzung auf eine geringere Ellenzahl gesetzt. Kann man es aber durch die Netzung nicht verbessern, so verliert es den Meßdebit, durch Ausschneidung des Stadt- und Meisternamens.

Bey der zweyten oder Rahmschau kann nun erst die Güte der Wolle, und die Farbe der Tücher, in Erwägung gezogen werden. Diese ist die Hauptschau, bey welcher zu bemerken, daß

4) ein extrafeines Tuch von kniestreicher Garn, wie auch ein feines Meßtuch, wenn sie ohne Fehler befunden werden, die vollständige Schau mit vier Kleeblättern erhalten.

5) Mittelfeines Tuch, welches von dreysiegler Wolle gearbeitet ist, wird, wenn es sonst ohne Mängel, mit drey Kleeblättern bezeichnet.

6) Ein Mitteltuch, welches nicht aus dreysiegler Wolle gewebt, oder wenn das ja der Fall ist, doch einige, wenn gleich nur geringe Fehler hat, wird mit zwey Kleeblättern bemerkt.

7) Ein ordinaires Tuch von blauer, grauer und Kapuzinerfarbe erhält, wenn das Gespinnst und Gewürke gut ist, wegen der schlechtern Wolle, die Schau durch 2 Kleeblätter.

8) Ein jedes mangelhafte Tuch erhält die Schau unten am Vorderzipfel. Hingegen die nicht mangelhaften die Schau oben am Vorderzipfel bekommen. Hierdurch wird der Käufer in Stand gesetzt, sofort prüfen zu können, ob und was für einen Fehler das Tuch habe. Da auch zuweilen Längenbleye verloren gehen, und gleichwohl Straftücher, die bis auf 21 Ellen lang sind, auf die Messen gebracht werden dürfen, so war diese Einrichtung für den Käufer nothwendig.

9) Alle mangelhafte Tücher, die durch Netzung und geringere Ellenzahl nicht verbessert werden können, bleiben in der Stadt zum Ausschnitt, und werden in der Mitte des Vorderzipfels nur mit einem Kleeblatt gezeichnet. Zugleich verliert ein solches Tuch das Stadtzeichen.

10) Alle Tücher, sie mögen seyn fein, mittel oder ordinair, wenn sie ungleiches Gespinnst und Gewürk, oder grobes Garn haben, wie

auch, wenn sie mit vielen Noppen versehen sind, erhalten in der Schau ein Kleeblatt weniger, als die Güte und Würde des Tuchs ausserdem mit sich brächte.

11) Der eingenähete Stadtname muß durchaus in allen zum auswärtigen Debit bestimmten Tüchern befindlich seyn. Aber Ausschnitt-Tücher, die in der Stadt verbleiben, weil sie von Ausschußwolle gewebt sind, und die unter Nummer 9 bemerkten, werden nicht mit diesem Namen beehrt.

12) Die Leisten an den Tüchern müssen nur aus 8 Faden, welche schwarz aus Haaren gesponnen sind, bestehen. Die übrigen Faden zu den Leisten werden aus rother, gelber, weisser, u.s.w. wollener Zewiste gemacht.

Bernstädtische, schwiebusser, festenberger sind ordinaire Tücher von schlesischer Wolle. Die weissen schwiebusser gelten nur 10 bis 12 Reichsthaler.

Lübner Tuch wird in sogenannt Extra ff. 30ger, und dergleichen 40ger unterschieden, von welchen die letztere Sorte einige Thaler höher im Preis gilt, nämlich 20 bis 21 Rthlr.

Sachsen hat gute Webereyen zu Görlitz, Marklissa, Grossenhain, Bautzen, Finsterwalde, Zwickau, Torgau, Guben, Luckau, u. s. w.

Böhmen und Mähren fabriziren eine ausserordentliche Menge Tücher aus spanischer, ungarischer, mährischer und böhmischer Wolle, die über Pilsen, Prag, Brünn nach Leipzig, Frankfurt am Mayn, durch Ungarn nach der Türkey, u.s.w. ausgeführt werden. Man unterscheidet sie in oberleutensdorfer, reichenberger, töplitzer, böhmischleipische, braunauer, pilsener, budweissische, sobieslauische, krumauische, neuhäuser, palzauer, aussiger, duper, böhmisch-kumnitzer, heralezer und brünner.

Diese hier, welche die Wilhelm Mundische Fabrik liefert, bestehen in superfeinen 8/4 breiten Tüchern, von denen die Elle 6 Gulden 30 Kreuzer kostet.

In superfeinen extrafärbigen, eben so breit, zu 8 G.

Siebenachtel breiten Vigognetüchern, zu eben dem Preise.

Extrafeinen 8/4 breiten Tüchern, zu 5 G. 30 Kr.

Feinen 7/4 breiten, zu 3 G. 45 Kr., und 8/4 breiten Londrins zu 3 G. Extrafärbige kosten 30 Kr. mehr.

Böhmisch-Kumnitz verfertiget 7/4 breite Tücher in Stücken von 24 Ellen Länge, von 36 G. 48 Kr. bis auf 80 G. im Preis.

Die duper Tücher sind mittlere und ordinaire Sorten,

ten 7 Viertel breit, und 22 und 1/2 Elle lang, von 1 G. 30 Kr. bis auf 2 G. 15 Kr. die Elle.

Aussig schickt zum Handel 9 Viertel breite feine Sorte in Stücken von 24 Ellen, zu 4 G. die Elle, und mittle 7 Viert. breite zu 3 G. die Elle.

Palzau im taborschen Kreise, mittle und ordinaire 7 und 6 Viertel breite Tücher in Stücken von 26 Ellen von 1 G. 15 Kr. bis 2 G. 30 Kr. die Elle.

Neuhaus in eben dem Kreise, mittle und gemeine Tücher von böhmischer Wolle, 6 und 1/2 Viertel breit und 24 Ellen lang, im Preis wie die vorhergenannten.

Krumau im budweißischen Kreise, 6 und 1/2 Viertel breite geringe Kniestreicher, wie auch ordinaire und geringere, in Stücken von 25 bis 26 Ellen, von 1 G. 45 Kr. bis auf 3 G. 15 Kr.

Sobieslau in eben diesem Kreise, 6 und 1/2 Viertel breite ordinaire feine, ordinaire geringere, und gemeine Sorten, 26 Ellen lang, zu 1 G. 12 Kr. bis 2 G. 12 Kr. im Preis.

Budweiß, feine 7 Viertel breite in Koschenille gefärbte Tücher, 24 Ellen lang, die Elle zu 5 Gulden, wie auch 6 u. 1/2 Viertel breite, mittelfeine zu 2 G. 45 Kr., ordinaire zu 2 Gulden, und gemeine zu 1 G. 42 Kr.

Pilsen liefert feine Kniestreicher von der besten böhmischen Landwolle, 7 Viertel breit, und 24 Ellen lang, zu 60 Gulden.

Dergleichen 7 Viertel breite, eben so lang, zu 50 und 54 Gulden.

Ordinaire 6 und 1/2 Viertel breite, von gleicher Länge, wie jene, zu 45 Gulden.

Dergleichen 6 Viertel breite, zu 28 bis 33 Gulden das Stück.

Braunau im königgrätzer Kreis, wo die Hrn. Gebrüder Schweiber, Winter und Kompagnie die stärksten Verleger sind:

Rothe feine 8 Viertel breite Tücher, 26 Ellen lang, zu 4 Gulden, 15, bis 4 Gulden, 45 Kreutzer.

Ganze Kniestreicher, 7 Viertel breit, und in Länge, wie die vorigen, 3 G. 30 Kr.

Halbe Kniestreicher, 8 Viertel breit, und 25 Ellen lang, zu 3 G. 18 Kr.

Dergleichen 7 Viertel breite, 24 Ellen lang, zu 3 Gulden.

Rothe sogenannte Kappentücher, 6 Viertel breit, und 24 Ellen lang, zu 3 Gulden.

Dergleichen 7 Viertel breite, eben so lang, als jene, 2 Gulden, 30 Kr.

Rothe, Nummer 2, 6 Viertel breit, und 24 Ellen lang, 2 Guld., und Nr. 1, zu 1 G. 15 Kr.

Böh-

Böhmisch-Leipe, im leutmeritzischen Kreise:

Gute Kerntücher, 7 Viertel breit, und 23 Ellen lang, die Elle zu 3 G. 7. Kr.

Gute Tücher, in Breite und Länge, wie die vorigen, zu 2 Gulden, 30 Kr.

Ordinaire, eben so, 1 G. 45 Kr.

Töplitz in eben diesem Kreise:

Extrafeine Tücher, 9 Viertel breit, 24 Ellen lang, zu 5 Gulden.

Dergleichen Nr. 4, 8 Viertel breit, und von gleicher Länge, wie jene, das Stück 75 Gulden, 12 Kr.

Dergleichen Nr. 3, 7 und 1/2 Viertel breit, 54 Gulden 24 Kr.

Dergleichen Nr. 2, eben so breit, und 25 Ellen lang, 42 G. 28 Kr.

Dergleichen, Nr. 1, 7 Viertel breit, 26 Ellen lang, 29 G. 8 Kr.

Reichenberg im bunzlauer Kreise: hier sind die besten Verleger die Hrn. Johann Franz, Anton Franz, und Anton Müller:

Scharlach- und andere feine Farbentücher, 8 Viertel breit, 22 und 1/2 Elle lang, 4 bis 5 Gulden die Elle.

Mittelfeine, 7 Viertel breit, und von Länge, wie jene, 3 G. 20 Kr.

Ordinaire von gleichem Maaß, 2 G. 20 Kr.

Acht Viertel breite Halbtücher, von gleichem Längenmaaß, 2 G. 45 Kr. bis 4 G. 30 Kr.

Dergleichen 7 Viertel breite, zu 1 G. 52 Kr.

Oberleutensdorf im leutmeritzer Kreise: die Fabrik gehört dem Graf Waldstein, und Direktor bey dieser Manufaktur ist Herr Johann Boßler.

Ganz feine spanische Tücher, 8 Viertel breit, 27 Ellen lang, zu 5 G. 54 Kr.

Dergleichen von gleicher Breite und Länge, aber minder fein, 4 G. 45 Kr.

Dergleichen, Nr. 4, Nr. 3, Nr. 2, und Nr. 1, zu 3 G. 18 Kr., 3 G. 3 Kr., 2 G. 9 Kr., und 1 Gulden 54 Kr.

Acht Viertel breite Londrins séconds, oder Halbtücher, in Stücken von 27 Ellen, die Elle 2 G. 24 Kr.

Nr. 4 und 3 halten 27, und 2 und 1 nur 23 Ellen Länge.

Noch müssen wir der iglauer, zwittauer, fulnecker und neutischeiner Tücher in Mähren gedenken. Iglau allein liefert jährlich gegen 40,000 Stück Tücher, von welchen wenigstens die Hälfte ausser Landes geht. Es werden hier sehr gute und feine Sorten gemacht, die auf holländische Art gearbeitet und zugerichtet sind. Ein ansehnlicher Theil geht durch Ungarn nach der Tür-

key, und auf andern Wegen ins Reich, nach Italien ꝛc.

Polen hat seine vornehmste Tuchweberey zu Polnisch-Lissa, Rawitsch, und in der Gegend. Sie liefert nur ordinaire Tücher, die bloß auf die einheimischen Märkte kommen.

Eine Haupterforderniß bey guten Tüchern ist die feste und dauerhafte Farbe. Alle Farben und ihre Schattirungen müssen nicht nur ein frisches und lebhaftes Ansehn haben, sondern auch beständig seyn. Zuweilen fällt eine Farbe unvergleichlich ins Gesicht, aber sie verliert sich bald, und man erfährt mit Verdruß, daß sie nicht ächt gewesen ist. Dies zu prüfen, hat man zweyerley Mittel, natürliche und künstliche. Die natürliche Farbenprobe besteht darinne, daß man das gefärbte Gewebe der Luft, dem Regen und den Sonnenstrahlen aussetzet. Hält die Farbe darinne 12 Tage aus, ohne sich zu verändern, so ist sie ächt; bemerkt man aber während dieser Probe eine merkliche Aenderung an der Farbe, so ist sie für unächt zu halten. Weil aber diese Methode etwas beschwerlich ist, so hat man die künstliche Farbenprobe erfunden, wo man ein gewisses Stückgen gefärbten Tuchs oder Zeuges in scharfen Ingredienzien kochen läßt, welche dieselbe Wirkung auf die falschen Farben äussern, als die Luft oder die Sonne. Es können aber nicht alle Farben auf einerley Weise geprüft werden. Man theilt deswegen die Farben überhaupt in dreyerley Klassen, und bestimmt für jede eine besondere Art von künstlicher Probe. Die erste Klasse von Farben wird nemlich mit Alaun, die zweyte mit Seife, und die dritte mit Weinstein probirt.

Die Probe mit Alaun macht man folgendermaassen: Man gießt ein Viertel berliner Quart Wasser in einen irdenen Topf, schüttet ein halb Loth Alaun hinein, läßt dies kochen, und thut dann das Probestück von der gefärbten Waare hinzu, von wollenem Garn nimmt man etwan ein Quentchen zur Probe, von Tuch ein viereckigtes Stückgen, etwa ein paar Finger lang. Dies muß nun ohngefähr noch 5 Minuten mitkochen, und wird hernach in reinem Wasser ausgewaschen. Die Farben, welche auf diese Weise probirt werden, sind: Karmesin, Scharlach, Fleischfarbe, Violet, Ponceau, Pfirsichblüth, die verschiedenen Schattirungen des Blau, und die mit diesen verwandten Farben.

Zur Probe mit Seife läßt man etwa 2 Quentchen geschab-

schabter Seife in einem Viertel berliner Quart Wasser kochen, thut dann das Stückgen von der gefärbten Waare, die probirt werden soll, dazu, und läßt es ebenfalls 5 Minuten lang mit aufkochen. Hier zu dieser Probe gehören alle Arten von Gelb, wie auch Grün, Zimmtbraun und ähnliche Farben.

Die Probe mit Weinstein wird auf eben die Art angestellt; nur muß der Weinstein vorher klar gestoßen werden, damit er eher zergehe. Damit werden alle solche Farben probirt, die ins Falbe fallen.

Ausser der Farbe besteht auch noch die innere und äussere Güte des Tuchs darinne, daß es fein gleichgewebt, dicht geschlagen, gehörig geschoren, und nicht zu stark ausgezogen, und nicht warm, sondern kalt ausgepreßt sey. Die Gleichheit oder Ungleichheit des Fadens erkennet man, wenn man ein Stückgen abschneidet, die Wolle mit einem Messer abschabet, und das Gewebe ins Gesicht fällt. Die Dichtheit kann man dadurch beurtheilen, wenn man eine Finger lange Probe nimmt, sie mit der Hand recht auszieht, und solche gegen das Tageslicht hält u. s. w.

Man sehe auch die Artikel: Abouconchou, Bath-Co-athings, Calmoucs, Capottücher, Carcassonsche Tücher, Demi-draps, Demi-Londres, Devonshirsche Plains, Draps, Elbeuser Tücher, Entrefins, Forestieri, Galmaces, Holländische Tücher, und Londres, im ersten Theile dieses Lexikons.

Tuchstein, eine Sorte Weißbier, die zu Königslutter im Braunschweigischen gebrauet, und weit und breit verfahren wird.

Tuckeris, sind baumwollene ostindische Gewebe, die die holländische Kompagnie zu Markte bringt. Sie sind 2 und 1 Viertel Cobidos breit und 25 lang. Man unterscheidet solche in erste, zweyte und dritte Sorte. Sie gelten 9 und 1/2 bis 10 Gulden das Stück.

Tuf, ein grobes Tuch, welches in Frankreich für die Tuchscheerer, zum Beschlagen ihrer Tische, verfertiget wird. Es ist gegen einen halben Stab breit. Die Kette wird von Hanfwerch, der Einschuß aber von gesponnenen Ochsenhaaren gemacht. Das meiste hiervon kommt von Beauvais.

Tulpe, Tulipa, ein bekanntes Blumengewächs, dessen es heutzutage sehr viele Sorten giebt, die am füglichsten abgetheilt werden: in frühblühende, welche aber nicht sehr geachtet werden, weil sie mehrentheils niedrige

Stengel haben, auch nicht sonderlich schön ausfallen: in späthblühende, die von ausnehmender Schönheit sind, und etwa 3 Wochen nach den ersteren floriren. Die Blumisten haben von den Tulpenzwiebeln sehr zahlreiche Verzeichnisse, insonderheit die holländischen, hamburger, nordhäuser und einige andere. Statt dieser, welche ohnehin nicht mit einander übereinstimmen, wollen wir die Eigenschaften einer guten Tulpe, nach den Angaben der besten heutigen Blumisten, anzeigen: 1) muß sie einen hohen Stengel haben: 2) die Blume aus 6 Blättern, nemlich 3 einwärts und 3 auswärts, bestehen, von welchen die ersteren größer, als die letztern seyn sollen: 3) ihr unterer Theil soll zu dem obern proportionirt seyn, der obere muß sich nicht sowohl spitzig als rund endigen: 4) wenn sich diese Blätter öfnen, müssen sie sich weder einwärts noch auswärts biegen, sondern aufrecht stehen, auch soll die Blume von mittelmäßiger Größe, und weder zu klein, noch zu groß seyn: 5) die Streifen sollen klein und regelmäßig seyn, und vom untern Theil der Blume entspringen: haben sie aber noch einen Rest von der einfachen Grundfarbe, so hat man zu befürchten, daß die Blume ihre Streifen wieder verliere. Die Zünglein sollen nicht von gelber, sondern von brauner Farbe seyn. Wenn nun eine Tulpenblume alle diese Eigenschaften hat, so wird sie für schön gehalten.

Tunisische Mützen, sind wollene Mützen für die Einwohner der Levante, die hier und dort in Frankreich, besonders um Prades, eine Stadt in Roussillon, in ausserordentlicher Menge verfertiget, und über Marseille ausgeführt werden. Der Zweig hält eine große Anzahl Werkstühle in den Pyrenäen, wohl auf 10 Meilen im Umkreise, im Gange.

Turban, s. Brauls.

Turbith, Turpithum, unter diesem Namen führen die Apotheken unterschiedliche Artikel. Weißer Turbith ist eine purgirende Pflanze, die in Provence und Languedok angetroffen wird. Sie führt auch den Namen Alypon montis Ceti. Man sehe deswegen unter dem Titel Senes das Mehrere. Der graue sogenannte feine Turbith ist der äusserste Theil von einer länglichen, dicken und harzigen Wurzel, äusserlich grau, und inwendig weiß ins Graue fallend, von scharfem und eckelhaftem Geschmack. Das Gewächs dieser Wurzel soll in Ostindien zu Hause, und eine Art geflügelter

Winde

Winde seyn. Die Holländer liefern uns die Wurzel. Sie unterscheiden den Artikel in feine und Mittelsorte. Jene ist auswendig röthlichgrau, inwendig graulicht, auch ziemlich schwer und zäh, so daß sie sich nicht leicht zerbrechen läßt. Die andere, oder die graue und Mittelsorte, so auch Thapsiaturbith genannt wird, ist leicht, runzlicht, von aussen silberfärbiggrau, hat einen scharfen und brennenden Geschmack, so, daß sie am Munde Blasen ziehet. Diese bringt man aus Sicilien und andern Gegenden Italiens. Der schwarze Thapsiaturbith ist ebenfalls ein sehr heftiges und gefährliches Purgiermittel, wird aber in Deutschland nicht gesehen. Feiner Turbith kommt in gespaltenen Wurzeln, aus denen der inwendige Kern herausgenommen ist, zum Handel; diese müssen sauber, nicht wurmstichig oder verlegen, sondern recht harzig seyn. Turpithum minerale ist ein Präparat aus Quecksilber mit Vitriolöl, so auch Mercurius præcipitatus flavus sive luteus genannt wird; ein höchst unsicheres und heftiges Brech- und Purgiermittel.

Türkis, Turquoise, dieses Produkt ist gewöhnlich kein eigentlicher Edelstein, sondern ein Zahn oder Knochen eines Thiers, der sich unter der Erde in einen so festen Stein verwandelt hat, daß er mit dem Stahl Funken giebt. Er ist blaugrün von Farbe. Man bringt ihn besonders aus der Provinz Leon in Spanien, und aus Böhmen zum Handel. Der beste und beliebteste ist der, welcher vollkommen rein, beynahe durchsichtig, und ganz ohne Flecken fällt. Er wird in Ringe gefaßt, zu Pettschaften geschnitten u. s. w.

Türkische Atlasse, s. Satinet und Turquoise.

Türkischer Bund, s. Goldwurz.

Türkisches Garn, fr. Fil de Turquie, ein ächt dunkelrothes baumwollenes Garn, welches von so fester und dauerhafter Farbe ist, daß es weder von der Sonne ausgezogen wird, noch durchs Waschen u. Bleichen verschießt. Es kommt aus der Türkey entweder über Wien auf der Donau, oder auch von Smyrna über Marseille und Venedig zum Handel. Zu Marseille wird dieses Garn in verschiedenen Sorten, nach der Feine des Gespinstes unterschieden, und der Unterschied mit Buchstaben angedeutet. Litt. 2 oder Q. ist die gemeinste, und kostet 4 Liv. m. o. w. das Pfund. T. 4 und 1/4 Liv. S. 4 und 1/2 Liv. P. 4 und 3/4 Liv. F. 5 und 1/4 Liv.

Liv. F.F. 5 und 3/4 Livres. F.F.F. 6 und 1/4 Liv., und die allerfeinste Sorte, oder S.F., 6 und 3/4 Livres das Pfund. Die Waare wird mit 9 Procent Discompte gehandelt, und in solchen Ballen von 70 Okas geliefert, von welchen 5 Oka 13 Pf. zu Hamburg rendiren.

Türkisches Papier, marmorirtes Papier, heißt man bald einfärbiges, bald buntes Papier, das besonders von den Buchbindern stark gebraucht wird. Man unterscheidet diese Waare in kleingeflammtes türkisches, in englischmarmorirtes von allerhand Kouleuren, in braungesprengtes, in türkisches Papier, so fein, als Schreibpapier, in fein türkisches Papier auf gefärbten Grund, und ordinair türkisches Papier. Die Handlung zieht es aus Augsburg, Nürnberg, und der Breitkopfischen Fabrik zu Leipzig.

Türkischguth oder Gurkenguth, heißt man in der wiener Porcellanfabrik unterschiedliche nach türkischem Geschmack geformte und bemalte Geschirre, die nach der Türkey ausgeführt werden. Unter andern Trinkbecher, Speisetöpfe, Sorbetgeschirre, Suppenschaalen, sammt Teller und dergl.

Türkisches Korn, indianisches Korn, türkischer Weitzen, Mays, frumentum turcicum sive indicum, eine Getraideart der wärmeren Länder, die da nicht selten die Stelle des Rogken vertreten muß. Sie trägt 50, 80, auch wohl mehrfältige Frucht. Die Aehren sind gegen 10 bis 12 Zoll hoch, und 16 bis 18 Linien dick, die Körner sind von der Größe der Erbsen, rund, aber an den Seiten, wo sie aneinander gepreßt gewesen, plattgedrückt. Das Mehl ist schwer, es giebt mehr Nahrung, als der Haber, ist aber schwerer zu verdauen; indessen macht man von diesem Korne, als Nahrungsmittel der Menschen, und als Futter für Federvieh und andere Thiere, in gewissen Gegenden allgemeinen Gebrauch. Die Körner sind weiß, roth, gelb, auch bunt. Es wird hiermit in Spanien, Portugal, Holland und Italien ein ansehnlicher Handel getrieben. Das meiste liefern Ancona, das Königreich Neapel, Amerika und Venedig. In Italien heißt man es Granone.

Türkische Weine, s. Weine.

Turmalin, Aschentrecker, ein schwärzlicht-durchsichtiger, feiner Stein, der, wenn er erwärmt worden, die Asche an sich zieht, und wieder von sich stößt, eben so, wie alle elektrische Körper. Man

bringt

bringt ihn aus Ostindien, Tirol &c., und verhandelt ihn an die Naturaliensammler. Turmalinschörl findet man in Sachsen zu Altenberg, Eybenstock und Ehrenfriedersdorf. Von diesem werden sehr viele zum Behuf des Mineralienhandels geschnitten und geschliffen.

Turquoise, ein berkanartiger französischer Zeug, der besonders zu Abbeville in Picardie gewebt wird. Er ist 20 bis 22 Zoll breit, und 30 Stab lang.

Turricum (Gummi), eine Gattung des arabischen Gummi, die uns Marseille liefert. Sie ist etwa 10 Procent theurer, als die arabische Sorte, und kommt von Aleppo, Satalia und Smyrna.

Tursan, eine der besten Arten unter den Bayonneweinen, welche man in Ober- und Nieder-Tursan zu unterscheiden pflegt. Der Wein ist weiß von Farbe und wird in Oxhöft von 40 Vierteln verfahren.

Tusche, chinesische, oder chinesische Dinte, Atramentum siniticum, ein künstlicher aus verbrannten Aprikosenkernen mit arabischem Gummi verfertigter Teig, dem die Chineser mit Bisam einen angenehmen Geruch mittheilen, in kleine länglichtschmale Täfelchen ohngefär 2 Zoll lang, 1 Zoll breit, und 2 oder 3 Linien dick formen, und so, nachdem der Fabrikant sein Zeichen darauf gedruckt hat, zum Handel schicken. Man braucht den Artikel zum Schreiben, einen Riß mit Farben anzulegen, zum Illuminiren, Zeichnen u. s. w. Man führt ihn bey der Handlung auch in Stangen und Kügelchen mit eben den Charakteren bemerkt, und in 12 auch wohl 24 Farben sortirt. Die chinesische Tusche ist die vorzüglichste. Auch die Fabrik des Hrn. Pfannenschmidt zu Hannover ist im Rufe.

Tussilago, s. Huflattich.

Tutaneg, Tutenague, s. Tintenak.

Tutia, s. Nicht und Zinkblumen.

U. V.

Vaccinium, s. Heidelbeer.

Valdepennas, s. Spanische Weine.

Valeriana, s. Baldrian.

Valide, s. Morue.

Vallan, s. Burgunderwein.

Vallones, in Italien die Ackerdoppen oder Knoppern aus der Levante, die zum Gerben der Häute gebraucht werden.

Valls, s. Span. Weine.

Vanes, in Frankreich baumwolle-

wollene durchstichelte Bettdecken, die zu Marseille gemacht werden. Sie kosten, nachdem sie fein sind, 3 bis 15 Ecus tournois, und gehen häufig nach Italien, Spanien und Amerika.

Vanille, s. Banille.

Varec, s. Soude.

Varoilles, s. Burgunderwein.

Vaux, s. Burgunderwein.

Uchaud, ein gemeiner rother Franzwein, der über Cette ausgeführt wird. Er muß gewässert werden, und auch nicht über ein Jahr alt seyn.

Veilchen, Violenblaue, Viola martia, Violaria, ein bekanntes Kraut, mit kleinen, überaus angenehm riechenden blauen Blumen, das an schattigen Orten in Gärten, wie auch auf Wiesen und Auen für sich wächst, und auch mit Fleiß gezogen wird. Es blühet im April. Die Blumen und der Saame kommen in die Apotheken.

Veilchenholz, Violetholz, Polixander**holz, Königsholz, Purpurholz,** lignum violaceum, Polixandrianum, franz. bois violet, bois de Polixandre, ein ausländisches Holz, das violett oder röthlich von Farbe, scheckigt und glänzend aussieht, auch sich vortreflich poliren läßt. Es wird zu Tischler- und Ebenisten-Arbeiten verbraucht. Man bringt es aus Guyana meist über Holland zum Handel.

Veilchenwurzel, s. Violenwurzel.

Velin, heißt man zu Alencon die feinen Kanten, welche da verfertiget werden, und giebt ihnen diesen Namen, weil man sie auf Pergament zu machen pflegt. Der Gegenstand soll jährlich über eine halbe Million Livres einbringen.

Veltliner, oder Valtliner, s. Schweitzerwein.

Vendres, ein ordinairer rother Franzwein, der über Cette verfahren wird. Er ist in Stückfäßern von 45 Vierteln.

Venediger oder Venezianisches Bleyweiß, s. Bleyweiß.

Venezianischer Stahl, s. Stahl.

Venenum, s. Gift.

Venise, eine Art gezogener und gemusterter Tischleinen, die in Flandern und in der untern Normandie, besonders zu la Gorgue und Laleu im französ. Flandern, zu Kurtrick, Meenen, Gent, Brügge ꝛc. im österr. Flandern, und zu Caen, und in der Gegend verfertiget werden. Man unterscheidet solche in grande Rose oder Venise, und petite Venise oder Rosette. Man erhält die flandrische Waare entweder in Garnituren, wo 2 Tischtücher, ein größeres und ein kleineres,

gr-

gewöhnlich mit einem Dutzend Servietten beysammen sind; oder in großen Stücken zu Tischtüchern und Servietten, jedes besonders eingerichtet. Die erstern sind 28 bis 29 Stab lang, und entweder 1 und 1 Sechstel, 1 und 3 Viertel, oder 1 und 2 Drittel Stab breit. Die andern oder Serviettleinen halten 30 bis 31 und 1 Viertel Stab in die Länge, und sind 7 Zwölftel, 3 Viertel oder 2 Drittel breit. Die von Caen sind von so unterschiedlicher Breite und Länge, als die zittauer in Sachsen 2c.

Venushaar, s. Frauenhaar.

Verbascum, s. Wollkraut.

Verbascum digitale, s. Fingerhutskraut.

Verbascum leptophillum, s. Mottenkraut.

Verbascum odoratum, s. Primeln.

Verbena, s. Eisenkraut.

Verdea, ein weißgrünlichter italienis. Wein, der im Florentinischen gebauet wird, und seiner Güte wegen sehr im Rufe ist.

Verde antico, s. Marmor.

Verdunois, ein leichter, aber doch angenehmer Franzwein, der im Gebiet der Stadt Verdun gewonnen wird. Man führt ihn insonderheit ins Lüttichsche und Luxemburgische aus.

Vergis, eine Gattung hanfleinener Segeltücher, die zu Vergi bey Abbeville verfertiget, und aus dieser letztern Stadt zum Handel gebracht wird. Es giebt ihrer zweyerley Sorten, nemlich schwächere und stärkere. Diese hier ist 3 Viertel und die andere nur 5 Achtel des Stabs breit, beyde aber sind in Stücken von 50 Stab.

Vergißmeinnicht, s. Gamander.

Vermanton, ein sehr guter Burgunderwein von der dritten Klasse dieser Weine, so um die Stadt dieses Namens, in der Grafschaft Auxerre gewonnen wird. Er ist leicht zu verdauen, und soll auch schwächlichen Konstitutionen keine Beschwerniß machen. Man verführt ihn zu Wasser und auch zu Lande.

Vermicelli, s. Mackaronen und Nudeln.

Vernaccio, ein delikater italienischer Wein, der hier und dort in Italien, z. E. auf dem Gebürge desselben Namens im Genuesischen, bey Gemignana im Großherzogthum Toskana, auf der Insel Sardinien um Cagliari und Oristagno gezeugt wird.

Veronica, s. Ehrenpreis.

Versy, s. Champagnerwein.

Vertus, s. Champagnerwein.

Uhren, Horologia, sind künstliche Werke, womit die Stunden des Tages und der Nacht akkurat abgemessen, und

und auf verschiedene Art angezeigt werden. Man hat deren von allerley Art, z. E. Wasseruhren, montres à l'eau, dergleichen besonders zu Sens, in der Generalität von Paris verfertiget werden. Die kleine sinnreiche Maschine bestehet aus einem runden zinnernen Gehäuse, in welcher 7 kleine zinnerne Gemächer angebracht sind. Sie haben die Gestalt einer Karte, und sind angelötet. Ein kleines Loch von der Größe eines Nähnadelöhrs, welches in der Mitte eine Art Mühlrades bildet, giebt die Bewegung. Die Menge des dazu erforderlichen Wassers beträgt etwa 2 Pf. Die Uhr wird alle 24 Stunden aufgezogen. Die bloßen Zeigeuhren kosten 3 Livres in französischen Gelde, die aber mit dem Wecker 9 bis 10 Liv. Der Erfinder und Verfertiger ist P. Renard, Zinngießer zu Sens. Sonnen- und Monduhren sind eine Verzeichnung gewisser Linien auf einer gegebenen Fläche, worauf der Schatten des eingesteckten Zeigers eine Stunde nach der andern anzeiget. Dergleichen werden in England, wie auch zu Nürnberg und Fürth, aus unterschiedlicher Materie gemacht. Man unterscheidet sie in bewegliche und beständige. Diese sind nun von allerhand Größe; horizontal oder ganz eben liegend, oder auch meridional, das heißt, aufrechtstehend, und beyde sind nach ihrer Abweichung entweder regulair oder irregulair. Man hat auch Sonnenuhren, die auf einer Kugel, oder in einer runden Tiefe die Stunden anzeigen. Der beweglichen giebts ebenfalls mancherley; etliche stellen in einer flachen viereckigten Büchse (die man gewöhnlich nürnberger Compasse heißt, und von Elfenbein oder anderm Beine gemacht, und wo die Zahlen und Striche darauf schwarz oder roth bezeichnet sind), wenn diese aufgemacht wird, eine liegende und aufrechte Sonnenuhr zugleich vor, andere wieder in einer runden messingenen oder silbernen Büchse eine liegende allein, und diese werden durch Hülfe einer darinne aufgesetzten und eingerichteten Magnetnadel gestellt. Dergleichen nürnberger Compasse kann man bequem in der Tasche bey sich führen. Andere kann man schwebend in der Hand halten, und richtet sie bloß gegen die Sonne, hierunter gehören die messingenen Sonnenringe und cylindrische Sonnenzeiger u. s. w. Sanduhren liefern Nürnberg, Fürth, Sonnenberg. Nun bleibt uns noch übrig, der Uhren zu erwähnen, die durch

durch eigene Bewegung die Stunden angeben. Diese bestehen aus kunstmäßig zusammengesetzten Rädern, durch deren wohlabgemessenen Fortgang, von den Zeigern an der Scheibe, oder an dem Zifferblatte, die darauf verzeichneten Stunden, Minuten, Sekunden, Monate, Tage, der Mondwechsel, der Sonnenlauf u. s. w. gewiesen werden. Die zugleich mit einem Schlagwerk versehen sind, heißt man Schlaguhren. Andere haben ein Gewerk, welches zu einer beliebigen Stunde ein starkes Geklimpel macht, so, daß es aus dem Schlaf erweckt, diese heißt man Weckuhren. Die, welche nicht ordentlich und von sich selbst alle ganze oder Viertelstunden schlagen, sondern nur dann, wenn man ein gewisses Gewerk daran rührt, nennt man Repetiruhren. Indessen giebt es auch welche, die ordentlich die Stunden schlagen, und doch auch repetiren. Unter den Taschenuhren giebt es solche, die laut schlagen, andere wieder geben nur einen leisen Laut, z. E. die montres à répétition à la sourdine &c. Die Bewegung dieser Kunstwerke wird durch Gewichte oder Federn zuwege gebracht. Das erste ist der Fall bey den Wanduhren, die man aufzuhängen pflegt; das andere bey Kabinets-, Tisch-, Stutz- und Taschenuhren.

Man unterscheidet die Taschenuhren in englische, die unten aufgezogen werden, in französische oder Jagduhren, die man auf dem Zifferblatte aufziehet, und in schwedische, die wie die französischen gebauet, aber von einfacherer Zusammensetzung und zugleich auch größer sind. Diese hier werden, wenn sie von einem guten Meister sind, sehr geschätzt. Die größte Mannigfachheit findet man bey den französischen Uhren. Es giebt deren, die so klein und kompendiös sind, daß man sie in Ringe und Stockknöpfe fassen kann.

Die meisten Uhren liefern London, Paris, Genf, Augsburg, Wien, Locle und Chaux-defond bey Neuburg zum Handel. Die beyden letztern liefern alle mögliche Werke, die in großer und kleiner Uhrmacherey begehrt werden können, wie auch Werkzeuge, Maschinen, musikalische Uhren und dergl. Sie machen insonderheit goldene, silberne und tombackene Taschenuhren von 50 bis 60 Liv. anzufangen, bis auf 600 und darüber; wie auch Pendul- und Tischuhren von 54 bis 60 Liv. bis auf 2000 Livres im Preis. Paris ist dieser Kunstarbeiten wegen schon seit Jahrhunderten im Ru-

se. Julien le Roy und andere Künstler in diesem Fache haben sich dadurch unvergeßlich gemacht. Die hiesigen Uhrwerke sind bey allen Nationen beliebt, und machen einen wichtigen Zweig der Exporten aus. Eine weitläuftige, sehr ins Große gehende Anstalt dieser Art ist die Manufacture royale d'horlogerie, die unter der Firme von Bralle & Compagnie, nicht nur fertige Uhren, so wie man sie verlangen kann, sondern auch alle dazu nöthigen Stücke an Räderwerk, Federn und dergl. im Grossen liefert. Ihr Verwaltungskomptoir ist Rue St.-Anne No. 61. zu Paris. Die Gläser zu den Uhren zog man sonst allein aus England. Jetzt liefert Hr. Alard, rue St.-Antoine zu Paris vortreffliche Krystallgläser, die den englischen in der Güte noch vorzuziehen, und doch 20 bis 30 Procent wohlfeiler sind. Unter unsern Fabriken in Deutschland, welche alle Gattungen Uhrwerke, Uhrgehäuse, Zifferblätter, Uhrfedern, Spiralfedern, Ketten, und was unter dem Namen Uhrfourniture begriffen wird, liefern, verdient insonderheit die des Hrn. Jaques Hovelac zu Berlin empfohlen zu werden.

Victorialis, s. Allermannsharnisch.

Victorialis rotunda, s. Schwertel.

Vicunna oder Vigognewolle, fällt in Peru von dem Vicunnathier, eine Art Kameelziegen in diesem Lande, die zu ganzen Heerden auf den Cordillerasgebirgen weiden. Sie ist eben so lang, als die englische Wolle, und wird in Spanien zu extrafeinen Tüchern, anderwärts aber zu Hüten verarbeitet. Diese Wolle ist braun oder aschgrau, manchmal mit weißen Flecken. Man unterscheidet solche in feine Vicunna- oder Vicunha, Carmelin- oder Bastardwolle, und in Pelot- oder Klumpenwolle, welche die allerschlechteste ist. Sie wird zu Amsterdam nach Größe der Suronen, worein sie gepackt ist, mit 14 bis 20 Pfund Thara, für den Suron, 2 Procent Gutgewicht und einem Procent Abzug für prompte Bezahlung gehandelt.

Vielfraß, russisch Rosomaki, ein Waldthier, etwas größer, als ein Fuchs. Man fängt deren besonders in Sibirien, im Lande der Baschkiren, da, wo es Waldungen giebt, jedoch nicht sehr häufig; aber in den nördlichsten waldlosen Wildnissen gegen den Ocean hin sind sie am häufigsten, so wie auch im Krasnojarkischen. Sie haben ein glänzendes feines Haar, und die ganz schwarzen gelten

ten bis 4 Rubel das Stück. Orenburg und Kjachta sind die Marktplätze, wo diese Waare zu haben ist.

Vierdrath, ein wollener Zeug mit starkem Einschuß, der weiß vom Stuhle kommt und hernach unterschiedlich gefärbt wird. Er ist schwächer, als Achtdrath, liegt 5 Achtel der leipziger Elle breit, und 20 Ellen lang. Man macht ihn insonderheit zu Gera, und wendet ihn zu Unterfutter und dergl. an. Ein Theil dieser Zeuge wird auch gewässert und gedruckt.

Vigans, heißt man grobe französische Tücher, die in Languedok und anderwärts in Frankreich gewebt, und in Menge nach Konstantinopel und andern Plätzen in der Levante ausgeführt werden. Es ist eine Art Pinchinats, welche die Morgenländer, insonderheit die gemeinen Leute, zu Unterhosen und Regenmänteln verbrauchen.

Vinca per Vinca, s. Singrün.

Vincetoxicum, s. Schwalbenwurz.

Vineago, s. Glaskraut.

Vinum, s. Wein.

Vinum adustum, s. Brandwein.

Viola, s. Veilchen.

Viola agrestis, s. Seifenkraut.

Viola culinaria, s. Küchenschell oder Schlottenblume.

Viola lutea, s. gelben Lack.

Viola mortuorum, s. Sinngrün.

Viola Plinii, s. Fingerkraut.

Viola Virginis, s. Singrün.

Violwurzel, s. Iris, florentinische.

Viper, s. Natter.

Viperaria, s. Scorzoner.

Viperwurz, s. Schlangenwurz.

Virée, s. Etamin.

Virga aurea, s. Heidenwundkraut.

Virga pastoris, s. Kardendistel.

Virga regia, s. Fingerhutskraut.

Virga sacerdotis, s. Schwalbenkraut.

Viride Aeris, s. Grünspan.

Viride montanum, s. Berggrün.

Viscus, s. Mistel.

Vitex, s. Keuschbaum.

Vitis alba, s. Zaunrübe.

Vitis, s. Weinstock.

Vitis idæa, s. Bickbeer.

Vitraria, s. Glaskraut.

Vitrées, sind weisse Leinen aus Bretagne, die 28 bis 30 Zoll breit liegen. Vitrées brin-fur-brin halten nur 24 bis 25 Zoll, und werden zu Servietten und Handtüchern verbraucht.

Vitriol, Kupferwasser, Vitriolum, Chalcanthum & Calcanthum, ein mineralisches Salz, welches aus rohen und vom Schwefelgeist durchfressenen Metallen und Erzen entstehet, und entweder in oder ausser der Erde zu durchsichtigen Krystallen anschießt. Es hat einen sauren, herben, anhaltenden Geschmack, und verschiedene

Farben, je nachdem der Schwefel entweder Eisen oder Kupfer getroffen hat. Man bringt diesen Artikel aus Italien, Ungarn, Siebenbürgen, Schweden, England, Böhmen, Sachsen, Hessen, und von dem Harze, rc. theils roh, theils gereiniget zu Markte. Beyde werden vielfach und häufig in dem Fabrikfache, in der Chymie und in den Apotheken gebraucht. Der Vitriol bestehet bey seinen 3 Hauptarten aus einer ihm eigenen Mineralsäure, die mit der im Schwefel und Alaun übereintrift, und bey der Gattung des grünen oder Eisenvitriols in Verbindung mit einer metallischen oder Eisenerde, beym blauen Vitriol mit dem Kupfer, beym weissen mit der Zinkerde gefunden wird. Diese drey Vitriolarten sind entweder in den Gebürgen, Stein- Erz- und Erdmischungen, dergleichen der Rammelsberg vor andern liefert, schon wirklich erzeugt, so daß sie nur des bloßen Auslaugens mit kochendem Wasser bedürfen, oder sie werden aus dem gröbsten Gestein, aus derben Marcasiten, eisenschüssigen Schwefel- Kupfer- Zink- und Bleyerzen, wie auch ganz zerwitterten und zerfallenen Kiesen, in denen sie sich erst erzeugt haben, hernach ausgelauget, und der Kunst gemäß zu Krystallen gebracht.

Der römische Vitriol wird aus Italien, besonders von Pisa und der Insel Elba, zum Handel gebracht. Er ist grün von Farbe, und meist in großen Stücken. Diese Sorte ist die theuerste unter allen.

Der englische wird aus einem gelben Erz in England in großer Menge bereitet. Er muß schön klar und durchsichtig grün, auch wohl trokken seyn. Hingegen der bräunliche, verschossene, weißliche und in gar kleinen Stücken taugt nicht.

Der goslarische Vitriol ist blaugrün, hell und durchsichtig. Diese ist eine der gebräuchlichsten Sorten. Sie wird am Rammelsberge aus dem sogenannten Kupferrauch gesotten. Der von Hof im Voigtlande wird in ffein drey Adler- fein zwey Adler- und ein Adler- oder ordinairen Eisenvitriol unterschieden.

Cyprischer Vitriol kommt entweder in großen Stücken oder in kleinen Stücken von der Größe einer Bohne. Er ist blau von Farbe, und wird aus der Lauge der Kupfererze in Ungarn, zu Goslar, in England, zu Winterthur in der Schweiz, zu Hof im Voigtlande auf dem goldenen Adler-Bergwerk, u.s.w. gezogen.

Der

Der ungarische kommt dem cyprischen gleich, und sieht entweder himmelblau oder meergrün aus.

Der sächsische ist dem goslarischen ähnlich. Er wird auf dem Grauel, zu Breitenbrunn, schwarzenbergischen Reviers, zu Allerheiligen bey Raschau, schneebergischen Reviers, zu Drosine im Churkreise, zu Geyer, Marienberg, Johanngeorgenstadt, Beyersfeld, ꝛc. häufig gewonnen.

Weisser oder Zinkvitriol wird auf dem Rammelsberge und anderwärts aus der Lauge zubereitet, die man aus den Bleyerzen gezogen hat. Er kömmt in großen Brodten oder Kuchen zum Handel. Der beste ist der, so recht schön weiß und fest ausfällt. Man muß ihn wohl verwahren, weil er an der freyen Luft gelb und unansehnlich zu werden pflegt.

Der gemeine grüne Vitriol wird insonderheit zum Schwarzfärben, zur Dinte, zum Scheidewasserbrennen, u. dgl. angewandt. Der blaue und weisse findet seinen Verbrauch in der Medicin. Durch die Gewalt des Feuers wird ein Oel aus dem Vitriol gezogen, das in den Färbereyen, auf Bleichen, und zu allerhand chymischen und medicinischen Bereitungen, häufigen Verbrauch findet. Man ziehet solches aus den Laboratorien zu Buckau, Schneeberg, Lauter, ꝛc. in Sachsen, Hof im Voigtlande, von Winterthur in der Schweiz, u. s. w. Man unterscheidet das Vitriolöl in gemeine Sorte, welche für die Kattunfabriken und Leinwandbleichen taugt, und in rektifizirte Sorte, die zum Auflösen des Indigo dient.

Das sächsische ist noch einmal so theuer als das englische, und seine specifische Schwere beträgt etwa fünf Procent mehr. Man darf sich aber durch den Namen Oel nicht verleiten lassen, es für eine wahre ölichte, entzündbare Substanz zu halten, sondern es hat diese Benennung einzig wegen seiner einem Oel ähnlichen schmierigen Konsistenz erhalten, und ist gar nicht feuerfangend, wohl aber im Stande, Holz und andere brennbare Materien in eine Art Kohle zu verwandeln, und unter gewissen Umständen wirklich zu entzünden und zu verbrennen. Seiner Natur nach ist es die im Vitriol, im Schwefel und in vielen andern Produkten der Natur und Kunst steckende Säure mit möglichst wenigem Wasser verbunden.

Ein für jedes Gewerbe in seiner Art brauchbares und gutes Vitriolöl muß von fremden Beymischungen frey

seyn, und den gehörigen Grad der Stärke besitzen.

Sehr vieles von dem, welches man gemeiniglich zu Verkauf bringt, ist mit einer fremden Materie verunreiniget, welche sich nur in der verstärkten Säure aufgelöset erhalten kann, folglich bey der Schwächung des Oels mit Wasser sich abscheidet, milchartige Wolken bildet, und sich zu Boden setzt. Dieser Satz, nebst kleinen Salzkrystallen, zeigen sich öfters auf dem Boden und an den Wänden; und obschon dergleichen Oel zu dessen gewöhnlichsten Anwendungen, ausgenommen in der Medicin und zu chymischen Arbeiten, sehr brauchbar seyn kann, so soll doch ein reines Vitriolöl nicht nur an sich selbst hell und durchsichtig seyn, sondern auch ohne Trübung sich mit Wasser mischen lassen.

Das Vitriolöl, so insgemein vorkömmt, hat eine mehr oder weniger ins Braune fallende Farbe, welche allemal von Beymischung eines brennbaren Wesens herkommt. Durchs Rektifiziren erhält man ein ganz ungefärbtes, wie Wasser weiß und klares Vitriolöl. Die Fabriken dieses Artikels, welche schon ins Große gehen, z. E. die zu Winterthur, verfertigen dessen dreyerley Sorten, nämlich höchst reines, welches in gläsernen Gefäßen durch die Destillation ganz übergetrieben ist, und zum Arzneygebrauch dient; bräunliches, welches für Kattunfabriken taugt; und endlich weiß rektifizirtes Vitriolöl.

Ausser dem Oel werden auch noch viele andere Präparate aus dem Vitriol zu medicinischem Gebrauch verfertiget.

Der englische Vitriol wird zu Hamburg mit 10 Procent Thara und einem Procent Gutgewicht, der grüne goslarsche mit eben so vielem Gutgewicht und 50 Pfund Thara aufs Faß, und der weisse mit 55 Pfund Thara gehandelt.

Vitrum, s. Glas.

Vitrum Antimonii, s. Spiesglas.

Vlaams Linnen, heißt man in den Niederlanden eine Elle, fünf, sechs bis siebenthalb Viertel nach brabanter Maaß breite flandrische Leinen, welche theils aus Heede, theils aus gemeinem Flachs, wohl auch aus beyden zugleich gewebt werden. Ein großer Theil davon wird roh ausgeführt, ein anderer nur halb gebleicht, ein dritter ganz gebleicht, unterschiedlich zugerichtet, u. s. w. Die rohen Sorten gebraucht man vorzüglich zu Segeln der kleinern Fahrzeuge, die weissen zu Hemden, Bettzeuge,

ge, u. d. Alle diese gehen in erstaunlicher Menge von Gent nach Cadix, Sevilla, u. s. w. in Spanien, wie auch nach den Kolonien. Beym Verkauf reducirt man 100 brabantische Ellen in 81 spanische Varas.

Ulmaria, s. Geißbart.

Ulmer Gerste, die feinste Art Perlgraupen, welche ihren Namen von der Reichsstadt Ulm in Schwaben hat, wo sie am besten verfertiget wird. Man handelt sie nach dem Gewicht.

Ulmus, s. Rüster.

Ultramarin, s. Lasurstein.

Umber, Umbra, terra umbria, creta Umbriæ, eine braune Farbenerde, die von der ehmaligen Provinz Umbrien, dem jetzigen Spoleto in Italien, den Namen hat. Sie ist lichtbraun von Farbe, und wird insonderheit von der Insel Cypern, aus Sachsen von Annaberg, Scheibenberg und Schwarzenberg zum Handel gebracht. Die cyprische ist die allerbeste. Man verkauft sie auf der Stelle bey ganzen Frachtwagen von 1200 Pfund im Gewicht. Das meiste geht nach Holland und Venedig. Man muß die wählen, welche in großen Stücken, dabey zart sich anfühlt. Sie wird von Mahlern, Anstreichern und Handschuhmachern gebraucht.

Ungarisch Leder, s. Leder.

Ungarisches Wasser, eau de la Reine d'Hongrie, soll eine ungarische Erfindung seyn, und daher den Namen führen. Es ist ein über Rosmarinblätter abgezogener Weingeist. Wenn es recht gut seyn soll, muß recht starker Weingeist und frischer Rosmarin dazu genommen werden; dann sind auch die Blätter fast eben so gut als die Blüten, die nach Vorschrift mancher Laboranten dazu erforderlich seyn sollen. Der Weingeist muß einigemale über frische Rosmarinblätter abgezogen und cohobirt werden. Diese Zubereitung ist aber zu mühsam und kostbar, daß das vorgedachte Wasser für einen so geringen Preis verkauft werden könnte, als es heutzutage von vielen allenthalben ausgeboten wird. Das meiste, so jetzt zu Markte kommt, besteht in bloßem Brantwein, dem man das riechende Wesen des Rosmarins nur auf die nachläßigste Weise beygebracht hat. Gemeiniglich sind nur einige Tropfen Rosmarinöl untergemischt. Seit langer Zeit kommt das meiste von diesem Artikel aus Frankreich, über Bourdeaux, Cette und Montpellier, zum Handel. Die größte Menge wird in Languedok verfertiget, wo der Rosmarin sehr häufig wächst. Heutiges

ges Tags wird dieß Wasser auch hier und dort in Deutschland, z. E. in Quedlinburg, ꝛc. nachgemacht.

Ungarische Weine, sind vortrefliche Sorten rother und weisser Gewächse, die den Vorrang vor allen übrigen europäischen Weinen verdienen. Sie finden an den vornehmsten auswärtigen Höfen, und bey den Tafeln vornehmer Leute, von Jahr zu Jahr mehr Abgang. Nur Schade, daß die verschiedenen Arten und Eigenschaften der ungarischen Weine ausserhalb ihrem Vaterlande und den angränzenden Ländern noch gar wenig bekannt sind. Im nördlichen Deutschland z. E. theilt man den ungarischen Wein bloß in ober- und niederungarischen ein. Aber diese Benennung ist in Absicht des Weins im Lande selbst ganz ungewöhnlich. Man benennet da die Art entweder nach dem Komitate, oder noch gewöhnlicher nach dem Orte, wo der Wein gewachsen ist. Es giebt über 200 Sorten ungarischer Weine, die gründliche Kenner wohl zu unterscheiden wissen. In Absicht der Oerter kennet man in Niederdeutschland nur bloß den Namen: Tokayerwein. Die meisten lassen sich da Wein für Tokayer verkaufen, der nichts weniger als dergleichen ist. Jeder ungarische Wein, der süß von Geschmack ist, und Feuer hat, muß an manchen Orten für Tokayer gelten. Den wahren Tokayer hält man für den König aller Weine. Diesen gewinnet man hauptsächlich auf dem tokayer Weingebürge, das nunmehr den Namen des Theresienbergs führt. Diese Benennung ist zu Anfang der Regierung der unvergeßlichen Maria Theresia aufgekommen. Der sogenannte Szarwasch-Bezirk giebt den vorzüglichsten. Man hat diesen um und um mit Säulen umgeben, die der doppelte Adler ziert. Es sind aber selbst in Ungarn nicht weniger als acht Gegenden und Oerter, deren Gewächse man Tokayer heißt, nämlich: Talya, Mada, Torzal, Toltschwa, Benye, Schatorallya, Kerestur und Liska. Die köstlichsten von diesen sind unter dem Namen der Tokayer Essenz bekannt. Nach diesen folgen im Range der Ausbruch, Maschlasch, ordinairer Wein, und Lauer. Essenz ist dasjenige, so von Trockenbeeren selbst absinkt. Diese Sorte darf nicht aufgefüllt werden, wie das bey den übrigen ungarischen Weinen nöthig ist, sondern der Essenz-Wein nimmt im Gebinde zu, so daß man alle Jahre ein Gläschen heraus-

neh-

nehmen kann. Es lassen sich mit diesem substanziösen Safte andere Weine durchaus verbessern.

Ausbruch wird auf diese Weise verfertiget: Man nimmt die Trauben, welche die Essenz gegeben haben, begießt sie mit Most von andern frischen Trauben, und läßt alles gehörig keltern. Dieser Wein hat einen ihm eigenthümlichen gewürzten Geschmack, ist süß, und es giebt sowohl weisse als auch rothe Sorten. Der Ausbruch hat viel Feuer und Geist. Den stärksten dieser Art liefert Mengasch im borschoder Komitate; er ist roth von Farbe. Der von Badatschon wird sehr gerühmt, allein seine ausserordentliche Stärke nimmt den Kopf ein. Wird er aber dreymal abgezogen, so bekömmt man einen recht vortreflichen Wein. Der Ausbruch zu Köwagdörsch im philephegyer Gebürge des szalader Komitats hat einen herrlichen Geruch. Der St. Georger Ausbruch ist süß, und von vortreflichem Geschmack. Der Ratschdorfer ungemein stark.

Maschlasch entstehet, wenn die zu Ausbruch gebrauchten Trauben noch einmal mit frischem Moste begossen worden sind, und der Saft nachher mit den Händen ausgedrückt wird. Es giebt auch welchen, den man mit Alant anmacht.

Ordinairer und ungarischer Landwein wird von kleinen und geringen Weinbergsbesitzern aus verschiedenen Sorten unsortirter Trauben verfertiget.

Die ungarischen Weine, welche zum Verführen taugen, sind unter andern der obernußdorfer und pösinger im presburger Komitat; der erstere ist ein edler und gesunder Wein, der andere wird besonders nach Schlesien ausgeführt.

Neustadt an der Wag und Roschow im neutrer Komitate liefern, das erstere einen starken rothen Wein von ausserordentlicher Güte, der dem feinen Burgunder nichts nachgiebt; das andere einen guten röthlichen Sommerwein.

Der von Baka-Banya oder Pukanz im nagyhonter Komitate wird für einen gesunden diuretischen Wein gehalten. Der von Schag in eben dieser Gegend ist wegen seiner besonders weissen Farbe, und seines eigenthümlichen Geschmacks, im Rufe. Der von Schirak hat große Aehnlichkeit mit dem Champagner, er fällt eben so wie dieser französische Wein auf die Zunge, und sieht sehr blaßgelb aus.

Im ödenburger Komitate zeichnen sich durch vor-

züglich guten Weinbau, und ansehnliche Ausfuhr des Produktes, aus: Rust, der hiesige Wein folgt in der Stärke unmittelbar auf den Tokayer. Der Ort liegt am St. Margarethensee. Oedenburg und die umliegende Gegend liefern guten und vortreflichen Wein, der besonders in Polen und Schlesien Absatz findet. Mirbisch am neusiedler See giebt eine Sorte, die dem Ruster gleichgeschätzt wird. Kroisbacher verkauft man insgemein für ödenburger. Breitenbrunn giebt einen leichten und angenehmen Wein, der sich gut wässern läßt. Der ödenburger hält sich wohl 20 Jahre; er verliert zwar immer mehr von seinem Feuer, wird aber milder, und bleibt trinkbar.

Im eisenburger Komitate ist der um die Stadt gleiches Namens, der oberlindauer, kotschayer, bibortzer und nikolaer berühmt. Der eisenburger ist ein lieblicher und sehr starker Wein, der dem tokayer nicht viel nachgiebt. Der rechnitzer geht stark nach Polen.

Im westdrimer Komitate bauen Develsch und Schomliau vorzügliche Sorten Weine. Schomliau wird in das wascherhelyer, szölöscher und dobraer Gebürge unterschieden, von welchen das erstere den besten Wein liefert. Die Sorte, die man da gewinnt, ist als einer der gesündesten und berühmtesten Tischweine im ganzen Lande im Ruf. Man trinkt ihn aber vor dem dritten Jahre nicht. Er läßt sich lange halten; auch hat er die gute Eigenschaft, daß er das Wasser aus dem Körper treibt. Der schomlyauer und wascherhelyer sieht grünlich von Farbe aus, und schmeckt sehr angenehm.

Der szabadhegyer und Etschwein im raaber Komitate sind gleichfalls sehr beliebt. Der erstere ist ein sehr köstlicher weisser Wein, welcher, wenn er alt geworden, seines aromatischen Geschmackes wegen viele Liebhaber findet.

Der neßmiler im komorner Komitate ist ein weisser Wein, welcher in Ansehung seiner diuretischen Eigenschaft dem schomlyauer gleichgeschätzt wird. Er ist noch eher, als jener, trinkbar; klärt sich schon im ersten Jahre, und ist im zweyten und dritten Jahre auf herrschaftliche Tafeln gesucht.

Im tollner Komitate liefern Hidegut und Sexard gute Weine. Das erstere giebt guten rothen, der sich wohl hält; das andere eine der berühmtesten Sorten in Ungarn, die dem besten un-

fein-

feinsten Burgunder nicht im mindesten nachsteht.

Gyuit und Schikloſch, im baranyer Komitate, sind durch ihre rothen Weine berühmt. Der Schikloſcher behauptet die erste Stelle unter allen rothen Weinen dieses Landes. Man macht von ihm auch Ausbruch, welcher nach dem Geständniß auswärtiger Kenner die besten französischen und italienischen Weine übertrift. Er kann aber nicht alle Jahre gemacht werden, indem eine ganz eigene Witterung dazu erfodert wird.

Ofen giebt dunkelrothen Wein, der weit und breit im Rufe ist. Er schmeckt fast wie Cahorswein, wenn er von einem guten Gewächse, und 4 bis 5 Jahr alt ist, bekommt er eine rubinrothe Farbe, und ist dem Côte-roti gleich.

Heltze bey Gönz liefert einen sehr gesunden weißen Wein.

Szanto und Baldaggó im abaujwarer Komitate köstliche Sorte ungarischer Weine, die für herrschaftliche Tafeln gesucht sind.

Erlau und die Gegend giebt meist rothen, doch aber auch mit unter weißen Wein. Diese Art ist nicht süß, sondern mehr weinicht von Geschmack. Der Erlauer wird seiner anhaltenden und stärkenden Kräfte wegen bey Ruhrzufällen, so wie der Pontac, gebraucht. Er gilt schon auf der Stelle, wenn er etwas alt ist, 12 bis 15 Gulden per Eymer.

Man verfertiget jetzt auch Muskateller-, Bitter- oder Wermuthwein, und andere medicinische Weine in Ungarn. Der Meneſcher aus dem arrader Komitate ist von gelbrother Farbe, und vom Kapwein schwer zu unterscheiden, hat aber mehr Stärke als dieser. Es läßt sich jedoch nicht leicht verführen, und ist selbst in Ungarn in hohem Preis. Der Groswardeiner aus dem biharer Komitate schmeckt säuerlich, so wie Rheinwein. Wenn diese Sorte 8 oder 10 Jahre gelegen hat, ist sie vom deutschen Nierensteiner schwer zu unterscheiden.

Der gute ungarische Wein kann zu jeder Jahrszeit, nur die größte Sommerhitze und strengste Kälte ausgenommen, transportirt werden. Wenn er an dem Ort seiner Bestimmung angelangt ist, lasse man ihn ein paar Wochen lang in Ruhe, hernach fülle man fleißig auf.

Wenn man die ungarischen Weine auskosten will, nimmt man nur wenig auf einmal auf die Zunge, fängt bey der geringsten Sorte zuerst an, und geht stufenweise bis zur allerbesten fort. Auf diese Weise lassen sich die

Grade ihrer Güte am richtigsten beurtheilen. Sie werden nicht nur in Antheilen und doppelten Antheilen, sondern auch in größern Gebinden, und auf Flaschen abgezogen, verschickt.

Bey den größern Gebinden hat aber der Käufer einen Vortheil am Maaß, der bey einfachen Antheilen wegfällt. Ein doppeltes Antheil giebt gemeinhin 10 bis 15 berliner Quartflaschen mehr aus, als 2 einfache.

Die ungarischen Weinhändler pflegen die Weine, welche die Ausländer von ihnen verschreiben, fracht- und zollfrey bis Wien, Teschen oder Bielitz zu liefern, und dann stehen sie auch für die Untreue, der sich die Fuhrleute schuldig machen könnten. Weiterhin aber muß man sich selbst, z. E. vor Dieberey durch doppelte Fustage zu verwahren suchen.

Ist der Wein an Ort und Stelle angekommen, so thut man besser, wenn man ihn im Fasse und auf seinem Lager läßt, als wenn er auf Flaschen abgezogen wird. Die Fäßer und Gebinde müssen reinlich gehalten, wohl zugespündet, und alle Monate wieder aufgefüllt werden. Hat man keinen Wein von gleicher Güte, so fülle man entweder mit einem noch bessern ungarischen Weine auf, oder gebrauche zum Anfüllen des Gebindes bloße Kieselsteine, die wohl abgesäubert sind; denn aller ungarischer Wein verträgt durchaus keinen Zusatz von fremden Weinen. Der Ausbruch zehrt weniger, als die andern Sorten, und darf also des Jahrs nur ein paarmal aufgefüllt werden.

Den ungarischen Wein ziehet man allein durch Hülfe der Heber, nicht durchs Ablassen durch den Hahn, heraus. Wenn die Weine auf den Fässern schon alt sind, ziehet man mit dem Heber ein paar Bouteillen heraus, füllt mit jüngerm Weine wieder auf, und wiederholt dies ein paarmal im Jahre.

Ist der ungarische Wein gar zu alt, so muß er auf das Lager eines jungen Weins übergezogen werden.

Zähe ungarische Weine werden mit gutem österreichischen verbessert.

Einschlag brauchen die feinen und besten Sorten der ungarischen Weine nicht, sondern nur die ordinairen. Zu den erstern nimmt man bloß reine und saubere Gebinde, ohne Geruch, gießt heißes Wasser darein, spundet zu, und rüttelt wohl um. Das Wasser läßt man hernach wieder ab, und wenn die Gebinde verkühlt und ausgetrocknet

sind,

sind, füllt man den Wein über. Auf das Lager des ungarischen Weins lassen sich gute Franz- oder Franken-, österreichische, mährische und dergleichen Weine bringen, wodurch diese sehr verbessert werden können. Fängt man ein Gebinde ungarischen Weins an, so fülle man den Ueberrest in wohl verwahrte Bouteillen, die man hernach zum Auffüllen u. s. w. wieder anwenden kann. Die Flaschen aber müssen gut zugestopft, mit frischen Korkstöpseln versehen seyn, und an einer kühlen Stelle auf Brettern umgelegt werden.

Das ungarische Antheil oder Antal giebt 60 bis 70 berliner Maas aus, und hält 2548, der oberungarische Eymer 3824, und der niederungarische nur 2868 französische Kubikzoll.

Man ziehet die ungarischen Weine entweder aus dem Lande selbst, nemlich von Presburg, Ofen, Erlau, Oedenburg, Käsmark, oder aus Wien, Podgorze, Bielitz und Krakau, wo starke Läger von diesem Gewächse gehalten werden. Die Seeörter addressiren sich nach Fiume, Triest und Ostende, wo ebenfalls Niederlagen sich befinden.

Unguenta, s. Salben.

Ungula alcis, s. Elend.

Unicornu, s. Einhorn.

Uniones, s. Perlen.

Unschlitt, s. Talch.

Vogelleim, Viscus aucuparius, ein klebrichter zäher Leim, so aus den Mistelbeeren verfertiget wird. Man kocht diese Beeren so lange im Wasser, bis sie aufplatzen, hernach stößt man sie im Mörsel, und wäscht sie so lange im Brunnenwasser ab, bis alle Splitter und Kleyen heraus sind: oder man nimmt die ganze Mistel, schneidet sie ganz klein, stößt sie in einer Graupenstampfe zu einem Teige, und schlemmt hernach mit ganz kaltem Wasser den Leim heraus. Diese Arbeit wird zu Anfang des Märzmonats vorgenommen. In Aegypten macht man dergleichen von den Sebesten, und diese Sorte heißt Viscus Alexandrinus. In Frankreich und anderwärts macht man Vogelleim aus der zweyten Rinde des größern Hülsstrauchs, Ilex Aquifolium Linnæi, die man einige Tage in Tonnen im Keller faulen läßt, hernach im Mörser stößt, und wie oben gesagt, behandelt, und endlich in Fässer füllt. Diesen Artikel liefern insonderheit Orleanois und die Normandie. Der beste Vogelleim muß grünlicht aussehn, nicht wässericht seyn, und so wenig, als möglich, einen stinkenden Geruch geben. Man

kann,

kann ihn in Kellern lange frisch und gut erhalten, wenn man nur immer von Zeit zu Zeit frisch Wasser oben darauf gießet. Wenn man ihn angreift, muß man sich vorher die Hände wohl mit Oel schmieren. Sein Gebrauch ist bekannt.

Vogelnester, indianische, s. Indianische Vogelnester.

Vogelnestsaame, s. Morenkümmel.

Voile, in Frankreich eine Gattung ostindischer klaren Gewebe von Baumwolle, die aus Bengalen zum Handel gebracht werden. Voile de réligieuse sind dünne Schleyer für die Klosternonnen. Zu Rheims heißt man Voiles dünne und durchsichtige wollene Zeuge, die einen halben Stab breit und 46 Stab lang sind. Man sehe ein Mehreres unter dem Titel: Schleyer, so wie wegen Toile à Voile unter: Segeltuch.

Voirons, sind hanfene Franzleinen, die um die kleine Stadt Voiron in Dauphine häufig gewebt werden. Man bringt ihrer jährlich gegen 20,000 Stück zum Handel. Sie sind 2 Drittel, 5 Sechstel oder 4 Viertel des pariser Stabs breit, und 55 bis 60 Stab, Fabrikenmaaß, lang, von welchem 100 Stab 114 pariser ausmachen. Sie gelten, nach ihrer Feine, 44 Sous bis auf 7 bis 8 Livres. Sie gehen in Menge nach Provence, Languedok, Savoyen, Genf, vielen Städten in der Schweitz, wie auch nach Spanien und Amerika.

Vollgarn, eine Gattung westphälischer Garne, die im Ravensbergischen gesponnen, und besonders nach Elberfeld und Holland ausgeführt wird. Jedes Stück Vollgarn muß 20 Bind und 50 Faden haben. Das Stück hält 2 und 1 Viertel Elle berliner Maaß. Man trift in diesem Lande Spinner und Spinnerinnen an, die es in ihrer Handarbeit zu einem bewundernswürdigen Grade der Vollkommenheit gebracht haben. Mancher spinnt aus einem Loth Flachs 4 Stück Garn, wovon jedes oft mit 6 Groschen und darüber bezahlt wird, und wo 4 Stück ganz bequem durch einen Fingerring gezogen werden können.

Vourine, im levantischen Handel und zu Marseille, die feinste und beste Gattung der Legisseide aus Persien.

Ursus, s. Bär.

Urtica, s. Nessel.

Utrechtsche Tücher, sind feine schwarze holländische Tücher, die zu Utrecht in Menge gewebt, und häufig nach Deutschland, Norden 2c. ausgeführt werden. Sie

sind

sind 8 Viertel der brabänter Elle breit, und 50 Ellen lang. Ihr Preis ist gewöhnlich 6 holländische Gulden.

Uvæ corinthiacæ, s. Corinthen.

Uva inversa und Uva Lupina, s. Pariskraut.

Uvæ passæ, s. Rosinen.

Uvularia, s. Zapfenkraut.

W.

Waagen und Gewichte, bekanntlich Werkzeuge, durch deren Hülfe man die Schwere der Körper erfahren kann. Es giebt deren von vielerley Art und zu unterschiedlichem Gebrauch. Die zu den großen Waagen erforderlichen Balken liefert insonderheit Schweden, die kleinern England, Nürnberg und Schmalkalden zum Handel. Zu Nürnberg verfertiget man insonderheit gemeine sogenannte cöllnische Waagen mit runden oder gesenkten Oertern, welche dazu dienen, die Güter centnerweise abzuwiegen: gebogene und geschlossene Krämer- und Gewürzwaaren, mit messingenen oder kupfernen Waagschaalen: Lichtwaagen, mit einer runden Schaale zum Gewicht, und einer flachen, oder auch 5 bis 6 Zoll tiefer, zu Lichtern eingerichtet, wie auch Briefwaagen, wo ebenfalls die Schaalen entweder beyde flach, oder nur eine flach und die andere tiefer: Cöllnische Seidewaagen, deren Schaalen meist flach, und nur ein klein wenig gebogen sind: Goldwaagen, um damit allerhand goldene Münzen abzuwiegen; diese werden in Kästchen oder Futteralen, sammt den dazu gehörigen Louisd'or-, Dukaten-, Carolin- u. s. w. Gewichten, verkauft: kleine Schnellwaagen, womit man allerley kleine Sachen aufziehen kann: Perlen- und Edelgesteinwaagen: Probierwaagen für die Wardeine, Münzmeister, Probierer und Bergleute: Salzsolenwaagen, Berg-Probierwaagen, Bier-, Wein- und Likörwaagen, hydrostatische Waagen u. dgl. m. Mit den Wasserwaagen erforschet man die eigenthümliche Schwere flüßiger Sachen, mit den Bier- und Likörwaagen den Gehalt des Getränkes rc.

Eine gute und richtige Waage muß hauptsächlich nach dem Waagebalken beurtheilt werden, und dessen Stärke muß mit der Schwere, die er tragen soll, im gehörigen Verhältniß stehen. In der Mitte desselben müssen auf beyden Seiten her-

vorstehende, nach unten zu geschärfte Stahlkerne befindlich seyn, welche auf den in der Gabel angebrachten Stahlpfannen ihren Ruhepunkt haben. An den beyden äussersten Enden des Waagebalkens, in den sogenannten Backen, müssen ebenfalls nach oben zu geschärfte Stahlkerne vorhanden seyn, welche auf dem Ruhepunkt ihrer gestählter Haken angehängt werden. Beym Stahl wird erfodert, daß er gut gehärtet sey, damit der Kern sich nicht leicht platt drücke, und die Schnelligkeit dadurch leide. Die vorbesagten Mittel- und Endekerne, müssen nicht nur in gerader Linie, sondern auch in gleicher Weite von einander stehen. Ein auf diese Art und mit gehörigem Fleiß gefertigter Waagebalken muß bey dem geringsten Anstoß lange Zeit gleiche Schwingungen machen, und am Ende allemal wieder in seinen Mittelpunkt eintreten. Dieses muß ebenfalls geschehen, wenn die Waagschaalen eingehängt sind, oder wenn dieselben gewechselt werden. Ob man gleich hin und wieder Waagen aus guten Fabriken antrift, so haben sich doch in ganz Deutschland manche schlechte eingeschlichen, seitdem das Publikum mehr für wohlfeile Preise eingenommen ist, der Fabrikant aber um mehrern Absatzes willen denselben ein äusserliches gutes Ansehn zu geben weiß. Man findet an diesen Waagen, daß ihre Kerne von Eisen sind, und ihre Schärfe in kurzer Zeit platt gedrückt wird, wodurch ihre Schnellkraft verlohren geht; bey andern ist zwar der Kern von Stahl, aber die Pfanne von Eisen; in diesem Fall macht nun der erstere eine Grube, und die Waage wird steif, so, daß der Kaufmann statt einem halben Quentchen Aufschlag auf ein Pfund Waare, ein ganzes, auch wohl mehr nehmen muß. Einem gleichen Verlust leidet der Kaufmann, wenn die Kerne nicht in gerader Linie mit dem Mittelpunkte stehen, sondern dieser einen Viertel- oder halben Zoll höher stehet, als die beyden Endekerne. Hier wird das Gleichgewicht unterbrochen, und es gehört eine stärkere Zulage von Waaren dazu, um die Gegenschaale heraufzuheben. Die dritte Unrichtigkeit der Waage findet statt, wenn ein Endekern dem Mittelpunkte näher ist, als der andere, denn alsdann kann man auf der andern Seite ein ansehnliches von Waaren weniger auf die Schaale legen, um das Gewicht zu heben; auf solche Art geschieht dem Käufer

Kürze.

Kürze. Setzt er hingegen das Gewicht auf die längere Seite, wo der Endekern vom Mittelpunkt weiter entfernt ist: so muß er auf die kürzere Seite weit mehr legen, als das Gewicht beträgt, um selbige zu heben, und da auf ein Pfund vielleicht ein ganzes Loth mehr geben. Alles, was nun hier von der Richtigkeit eines Waagebalkens sich sagen läßt, gilt auch von der kleinsten Apothekerwaage, bis zur größteu Komtorwaage. Billig sollten daher überall Personen von hinlänglicher Kenntniß angestellt seyn, die von Amtswegen jede neue Waage untersuchen und ajustiren müßten.

Unter die vorzüglichsten und nützlichsten Erfindungen solcher Werke zählt man die von dem Mechanicus Hrn. Clais verfertigte hydrostatische Waage, die nebst dem Gewicht auch sogleich den innern Gehalt einer jedweden Münze anzeigt. Diese ist auf allen Handlungs-Komtoren von großem Nutzen. So machen auch verschiedene Künstler zu Nürnberg, unter andern Hr. Tobias Martin Kolb, bequeme und akurate Salzsolenwaagen, Bergprobierwaagen, Fluiditätswaagen, hydrostatische Waagen und dergl. Auch die Schnellwaagen, die Hr. Hanin zu Saint-Romain bey Havre de Grace fabrizirt, und die von der königlichen Akademie der Wissenschaften approbirt worden, finden allgemeinen Beyfall. Diese haben ein Getriebe, das eine stählerne Nadel auf einem kupfernen oder messingenen Zifferblatte umtreibet. Auf diesem werden die Abstufungen des Gewichts mit größter Ackuratesse angezeigt. Man macht deren, die die Unzen angeben, und bis auf 15 Pfund wiegen; andere, die 1 Viertelpfund angeben, und bis auf 50 Pfund wiegen. Noch andere, die ein halb Pfund bis auf 100 Pfund, ein ganz Pfund bis auf 300 oder 400 Pfund, und so fortschrittweise bis auf 150 Zentner angeben. Diese Waagen sind so compendiös, daß man sie in der Tasche ohne Beschwerniß bey sich führen kann. Sie werden in den französischen Handelsplätzen vornemlich in den Seehäfen stark gebraucht.

Was die Gewichte, deren Form und Verhältniß anbetrift, so hat man deren von Eisen, Messing, Kupfer oder Bley, oben mit Ringen oder Handhaben, und zwar von einem ganzen Centner anzufangen, bis auf halbe, Viertel und Achtel Centner, von einem oder mehr Lispfund, Stein, einfachem Pfund

oder

oder mehreren Pfunden. In den Kramläden hat man die meßingenen Einsatzgewichte von 1 bis auf 6 und mehr Pfund, die bis auf ein Sechszehntheilloth heruntergehen, die nicht allein zu Nürnberg, sondern auch anderwärts von Rothgießern und Gelbgießern verfertiget werden. Nebst diesen giebt es auch ajustirte oder abgezogene Gold- und Silbergewichte, nach Dukaten, Kronen und Marken eingerichtet: Perlen- und Diamantengewichte nach Grän und Karat: Apothekergewichte, die aus Unzen, Drachmen, Skrupeln und Granen bestehen: endlich auch Probiergewichte, die Pfennige und Centner nach verjüngter Proportion zu wissen, wieviel etwa nach der kleinen genommenen Probe, der ganze Centner von der oder jener Bergart gutes und feines enthalte.

Wachholder-, Jachandel-, Kranewett- oder Wegebaum, Juniperus, Oxycedrus, ein bekannter Strauch oder Baum mit immergrünen, langen, schmalen und spitzigen Blättern, der so gut in den Nord- als auch in den Südländern häufig gefunden wird. Seine gelbe Blüthe zeiget sich im May, nach welcher die weichen fleischigten Beeren folgen, die anfangs grün, hernach braun, und endlich blau oder schwarz werden. Man findet auf diesem Strauche zugleich Blüthen, reife und unreife Beeren, und die Beeren, welche in diesem Jahre nach der Blüthe wachsen, werden erst im Herbste des nachfolgenden Jahres reif. Ausser den verschiedenen Sorten, worein das Gewächse von den Gärtnern eingetheilt wird, unterscheidet man es in die größere und kleine oder hohe und niedrige Art, nemlich in Wachholder-Bäume und Sträucher. Jener wird in Schweden, auf den bermudischen Inseln, in Nordamerika, dem südlichen Frankreich u. s. w. angetroffen; dieser aber wächst in Ungarn, Deutschland und anderwärts in Menge. Die grössere Art giebt das Gummi juniperinum, eine Art Sandarac. Beyde Sorten haben eine rissige und zerfetzte Schaale, die Cortex bugiæ genannt wird. Das Holz wird in der Medicin statt des ausländischen Guajac- und Sassafrasholzes in Holztränken und Decocten gebraucht. Ausserdem räuchert man damit, und die Tischler und Drechsler nehmen es zu verschiedenen Arbeiten. Die Beeren werden nicht nur in der Medicin als ein gutes schweiß- und urintreibendes Mittel ange-

wandt,

wandt, sondern man verfertiget daraus ein Oel, ein Muß, Extrakt u. s. w. In den Niederlanden, besonders zu Weesop ziehet man in großer Menge Brandwein darüber ab, der von den Schiffsleuten unter dem Namen Genever stark verbraucht wird. Es werden hiervon viele tausend Fäßer ausgeführt. Wachholdersaft bringt man aus Thüringen, Wachholderöl oder Kranewettöl aus Ungarn, Cadeöl, eine Gattung französischen Wachholderöls, das von Vieharzten gebraucht wird, aus Provence und Languedok zum Handel. Der Wachholdersaft muß schön frisch, dick, braun von Farbe und wohlschmeckend, das Cadeöl aber rein, gelb von Farbe und klar seyn. Wachholder-Beeren zieht man im Großen von Livorno, wo dieser Artikel sackweise zu so und so viel Lire gehandelt wird.

Wachs, Cera, heißt man die biegsame Materie, aus der die Bienen ihre Honigbehälter bilden. Das aus alten Stöcken ist natürlich gelb oder röthlich, hingegen das aus jungen Stöcken weißlicht. Dieses hier heißt man Jungfernwachs, Cera virginea, und braucht es vorzüglich in der Medicin. Ein anders ist das gewöhnlich im Handel vorkommende weiße Wachs. Dies wird aus dem gelben und rothen auf den Wachsbleichen in dem Sommermonaten gebleicht, und entweder in Spänen, Tafeln oder Stücken zum Handel geschickt. Die letztern halten 100 oder 200 Pfund im Gewicht, und heißen Marquetten. Das Wachsbleichen war vor Zeiten sehr einträglich; der Vortheil ist aber so groß nicht mehr, seitdem allenthalben Wachsbleichen angelegt worden sind, und durch die Reformation in Deutschland und anderwärts der Verbrauch der Lichter in den Kirchen sich vermindert hat. Selbst in Spanien, das eine große Menge dieser Waare in seinen Kolonien verbraucht, sind dergleichen Anstalten errichtet worden. Nur können die spanischen Bleichen in den heißen Sommermonaten nicht fortarbeiten, weil das Wachs von der großen Hitze schmelzt, und dadurch die Arbeit gehindert wird; Spanien muß folglich noch gegen eine Million Pfund gebleichtes Wachs aus der Fremde nehmen. Das meiste liefern die hamburger Wachsbleichen, deren 14 vorhanden sind. Diese liefern auch nebst den pariser und venezianischen Fabriken die schönsten und weißesten Wachslichter. Man un-

terscheidet das rohe und ungebleichte Wachs in röthliches oder ukrainisches, pomeranzfarbenes, lichtgelbes und bleiches. Die erste und zweyte Sorte wird am meisten gesucht, und am besten bezahlt. Die Länder, welche diesen Artikel am stärksten liefern, sind die Türkey, Rußland, Polen, Littauen, Ungarn und einige andere.

In der Türkey sticht z. E. Bulgarien durch dieses Produkt hervor. Es wird in dieser Provinz ausserordentlich häufig gewonnen. Das hiesige Wachs ist hochgelb von Farbe und vortreflicher Art. Man handelt es an Ort und Stelle rein und ohne Thara. Die Hauptörter, wo es gezeugt wird, sind: Ternowa, Yamboli, Aidos, Plewna, Nieboli, Cistow, Ruzdschuk, Toutraka, Silistria, Prevat, Bazardjik, Zagara, Kizanlik, Tschirpan, Schumla und Rasgrad.

Das Wachs von Sinope ist weiß von Farbe und vorzüglich rein; es giebt da kein gelbes. Man führt es nach Konstantinopel aus.

Das krimische und cirkassische Wachs wird seiner Güte wegen sehr geschätzt. Rize liefert jährlich gegen 50,000 Oken Wachs, das aber nicht so schön und rein, als jene beyden Sorten ausfällt, indem es gemeiniglich nicht wohl geläutert ist. Es geht fast ganz nach Konstantinopel.

Walachisches Wachs ist von sehr schöner Güte, und wird in ausserordentlicher Menge nach Brody, Breslau u. s. w. ausgeführt. Die Bienenzucht ist hier so stark, daß jährlich Millionen Pf. Wachs und Honig aus dem Lande gehen können.

Das moldauische übertrift das vorhergehende noch in der Güte. Georgisches Wachs ist dem cirkassischen gleich, und kommt von Cotatis und Akalzike.

Karamanisches Wachs ist gelb von Farbe. Das, so über Cypern zum Handel kommt, bringen die karamanischen Fahrzeuge gewöhnlich nach Nicosia zu Markte; von da wird es nach Larnica geführt, und hier in die christlichen Länder, besonders nach Marseille und Ragusa wieder exportirt. Es ist in Ballen oder Tonnen von 100 Oken.

Smyrnisches Wachs ist bleichgelb oder weißlicht von Farbe, und wird im Handel auch sehr geschätzt.

Die Inseln im Archipelagus, insonderheit Candia, Samos und Scio liefern gleichfalls Wachs in Menge, worunter das von Samos am beliebtesten ist; es geht insonderheit nach Marseille. Das rohe Wachs wird nicht selten unrein, mit

Talch, Mehl u. dergl. verfälscht, oder schlecht geläutert, wo die Böden unten braunen und schwärzlichen Satz haben, zu Markte gebracht, daher pflegen die Wachshändler in Breslau und Danzig, die diesen Artikel in großen Partheyen von 10, 20, 30 und mehr Wagen voll einkaufen, alles Wachs aufs genaueste zu sortiren, verdächtige Böden zu zerschlagen, und die Waare gehörig zu bracken. Das sogenannte Rothwachs, Tröße und Ausschuß wird abgesondert, und an die Wachszieher verhandelt, und bloß das Untadelhafte dem Ausländer zugeschickt. Die sicherste Probe beym Einkauf dieser Waare ist wohl diese, daß man einer welschen Nuß groß in einem silbernen Löffel über gelindem Kohlfeuer schmelzt; wenn das Wachs dann klar wie Oel aussiehet, und weder Schaum noch Satz zeiget, so kann man es für gut halten.

Ausser Danzig und Breslau führen auch Elbing, Königsberg, Riga, Reval, St. Petersburg, Podgorze ꝛc. diesen Artikel in sehr großer Menge nach Italien, Frankreich, Spanien, Portugal, Holland, Hamburg, Bremen u. s. w. aus.

Das rothe und hochgelbe oder pommeranzfarbene wird am meisten gesucht. Das übrige aus den Häven an der Ostsee achtet man schon weniger, weil es nicht so leicht bleicht, und man ihm immer eine große Menge deutsches oder anderes Wachs zusetzen muß.

Beym Einkauf der Wachslichter, wenn sie nicht aus renomirten Fabriken kommen, muß man sich wohl vorsehen, daß man nicht mit verfälschter Waare hintergangen werde. Gewinnsüchtige Leute setzen der Wachsmasse nicht selten Talch, Harz, Terpentin, u. dgl. zu.

Wachs-Leinwand hat nichts vom Wachse an sich, obschon es der Name anzuzeigen scheint. Der Grund dieser wird mit Ofenruß gelegt, und nachher streicht man einigemal eine Auflösung von Silberglätte und Leinöl darüber. Man hat dieser von allen möglichen Farben, unterschiedlich bemahlt und gemustert, mit Figuren, Blumenstücken, Landschaften, u. s. w. Ausser den Lichtern und Kerzen machen die Wachszieher aus dem rohen und gebleichten oder gefärbten Wachse auch große und kleine Wachsstöcke, Fackeln, Figuren, und so weiter.

Bey Schiffsfrachten rechnet man 100 russische Pud Wachs in Ballen, oder 80 derselben in Fässern, und

60 königsberger oder memmler Stein, für eine Last.

Wachsperlen, heißt man eine Art unächter Perlen, die von Wachs geformt, und hernach mit feinem und glänzenden Fischleime überzogen werden. Der Fisch, welcher die dazu nöthige Perlenessenz, oder den Glanzleim, liefert, ist der Weißfisch, Nesteling, Witteling, Zumbelfisch, Cyprinus Alburnus L., und man braucht gegen 18 bis 20,000 solcher Fische, wenn man 1 Pfund dieser Perlenessenz erhalten will. Die Verfertigung der Glasperlen geschiehet auf folgende Art: Aus einem leichtflüssigen Glase, welches zuweilen etwas blaulich oder trübe gemacht wird, läßt man auf den Glashütten Röhren verfertigen, die man Girasol nennt. Aus diesen bläßt der Künstler an der Lampe so kleine Kügelchen, als verlangt werden. Dergleichen kann er in einem Tage einige Tausend verfertigen. Um die Natur recht nachzuahmen, giebt man diesen Perlen auch bisweilen Fehler, weil dergleichen die ächten Perlen zu haben pflegen. Es werden runde, birnförmige, länglichte, olivenförmige, und auch solche verfertiget, die wie Coque de Perle aussehen. Um diese dünne zu belegen, wird die Perlessenz mit etwas zerriebener Hausenblase vermischt; je mehr nun von ersterer dazu genommen ist, desto schöner, aber auch desto theurer wird die Waare. Dieser erwärmte Firniß wird mit einer feinen Glasröhre in jede Perle eingeblasen, und darinnen hierdurch verbreitet, daß diese Perlen in einer über dem Werktisch angebrachten Wiege, die man mit dem Fuß in Bewegung setzen kann, so lange hin und her schwenket, bis der Firniß überall getrocknet ist. Zuweilen giebt man der Essenz einen Zusatz von einer rothen, gelben oder blauen Farbe; weil aber dieß eine Abweichung von der Natur ist, so hält man es für keine Verschönerung. Um diesen zarten Glaskügelchen mehr Festigkeit und Schwere zu geben, füllt man sie mit Wachs, durchbohret hernach den Kern mit einer Nadel, und ziehet sie zum Verkauf auf Fäden, wo immer ein Duzzend Schührchen in einen Bund zusammengebunden werden. Man packt sie in kleine Kistchen, legt Baumwolle und Papier dazwischen, und schickt sie so zu Markte. Die feine Waare wird vorher mit einer kleinen Papierröhre ausgefüllt, damit der Faden nicht vom Wachs angehalten werde.

Eine der besten Fabriken die-

dieser Art ist zu St. Jean de Mezel in Chalonnois, und diese hat ihre Niederlage auch zu Paris, rue du petit Lion.

Wadmel, heißt man einen groben wollenen Zeug, oder eine Art ungeschorenen Tuchs, die in Ißland und einigen andern Gegenden Nordens verfertiget wird, und zur Kleidung des gemeinen Mannes dient.

Waid, Wayd, Isatis sive glastum, ein Färbekraut, so von den Wollfärbern zum Blaufärben gebraucht wird. Dieses Gewächse hat Thüringen, wo die Cultur des Waids vor Zeiten sehr groß gewesen, ansehnliche Summen eingebracht, seit dem 17ten Jahrhundert aber ist es durch den Indig allmählig verdrängt worden. Es wird jetzt zwar auch im Brandenburgischen, in Schlesien, im Herz. Jülich, in England, Frankreich, besonders um Toulouse, Mirepoix, Lavant und Alby, wie auch um Dijon in Bourgogne, gebauet; es ist aber aus Thüringen dahin gekommen, und der thüringer Waid behauptet gegen die ausländischen Sorten, die französische ausgenommen, den Vorzug.

Es wächst derselbe aus einem dem Gerstenkorn fast ähnlichen Saamen, der von aussen schwarzblau ist, inwendig aber ein gelbes Körnchen hat. In Frankreich bemerkt man unter den Saamenkörnern einen Unterschied. Es giebt nämlich welche darunter, die wilden Waid geben, der bey den Franzosen Bourdaigne, genannt wird, und daran kenntlich ist, daß die Blätter haarigt sind, und diese hier müssen bey dem Jäten ausgerissen werden. Das Gewächse verlangt einen Boden, welcher weder zu leicht, noch auch zu schwer seyn muß; der mittle zwischen beyden giebt allein einen kräftigen und farbereichen Waid.

Der Saame wird im März ausgestreuet, und das Kraut bey uns in Deutschland zwey bis dreymal eingesammlet. Ob man gleich die erste Sammlung für besser als die zweyte, und diese wieder für vorzüglicher als die dritte halten kann, so geschiehet es doch auch oft, daß die letztere, wenn sie trocken geschiehet, besser als die erste geräth, welche bey nassem Wetter statt gehabt hat, als welches dem Waid dickere Blätter giebt, die nicht so kräftig wie jene sind; daher fällt auch die letztere Einsammlung nur dann gut aus, wenn der Herbst warm und trocken gewesen ist, die Blätter gezeitiget, und ihren schädlichen

öhlichten Saft verloren haben. Selten kann man den Waid dreymal in einem Sommer stoßen oder mahlen. Wenn man ihn nur dreymal gewinnen kann, so bleibt er über Winter stehen, und wird im künftigen Frühjahr zu Ende des Aprils zum viertenmal gestoßen, da man ihn dann Komstwaid nennt. Und dieser hier ist der harten Stengel und Ribben wegen schlechter, als Sommerwaid.

Wenn der Waid gut gerathen, und sich in der Güte ausnehmen soll, muß der Sommer nicht zu naß, der Acker wohl gedüngt, und fleißig von allem Unkraut gereinigt gewesen seyn.

Es wird derselbe von der Wurzel, die eines kleinen Fingers dick ist, und einen Schuh tief in die Erde gewurzelt hat, mit einem scharfen Stoß-Eisen einer Hand breit, gleich nach Trinitatis zum erstenmal abgestoßen, und vermittelst der Waidsteine gemahlen, hierauf mit der Hand zu Ballen gedrückt, und auf Hürden getrocknet. Die Waidballen werden auf diese Art in den Waidhäusern auf einem gedielten Boden in Haufen geschüttet, wo sie sich auf einander erwärmen und verrauchen, bis sie endlich ganz dürre, weißlicht von aussen, und so hart als ein Stein werden, auch auf die Hälfte eintrocknen.

Das Kennzeichen eines guten Waids ist, wenn er beym Bruch inwendig grünlichblau aussieht, und auf dem Papier, naß gerieben, nicht grau färbet; dieß hier ist bey dem minder guten der Fall, indem er nur wenige blaue Farbetheile besitzt.

Die letzte Zurichtung, welche man das Angießen nennt, war sonst nur ein Stadtgewerbe, vornehmlich der 5 Waidstädte Erfurt, Gotha, Langensalz, Tennstädt und Arnstadt, wohin der gewonnene und geballete Waid zu Markte gebracht und weiter verhandelt wurde. Bey der Zurichtung oder dem Anguß werden die Ballen mit hölzernen Hämmern zerschlagen, alsdann wiederum in Haufen gebracht, und mit Kalkwasser begossen, wodurch er sich aufs neue erhitzt, und bis sich das Wasser wieder verzogen hat, eine gewisse Zeit liegen bleibt. Hernach werden die Haufen mit Hacken auseinander gerissen, und dieser Anguß wird dreymal wiederholt, ehe der Waid seine vollkommene Reife und Güte hat. Bey dieser Behandlung beobachtet der Waidbereiter gewisse Handgriffe, die er so viel möglich nicht bekannt werden läßt.

Ein auf diese Weise zubereitete

reiteter Waid, zumal wenn solcher von einem guten Gewächs ist, nimmt stets an Kräften zu, so daß er bis zehn Jahre alt werden kann.

Heutiges Tags haben sich Gotha, Erfurt und Neusalz in den Handel mit thüringer Waid getheilt. Die Oerter, wo er gegenwärtig gebauet wird, sind die gothaischen Dörfer Friemar, Pferdingsleben, Molsenleben, Eschenberga, Ballstädt, Hausen, Pfullendorf, Bufleben, Warza, und das erfurtische Dorf Tröchtelborn.

Aus dem Waid hier wird jetzt in Thüringen eine Art Indigs zubereitet, der in der Güte dem amerikanischen nicht viel nachgiebt.

Was den französischen Waid anbetrift, so giebt darüber der Artikel Pastel Auskunft.

Waidasche, cinis infectorius, eine Art calcinirter Asche, die zur Färberey häufig verbraucht wird. Sie giebt zwar keine Farbe, macht aber die Zeuge geschickter, die Farben anzunehmen. Ihr stärkster Verbrauch ist auf den Leinwandbleichen, besonders in Holland, Flandern, Brabant, Irland, rc. Es giebt unterschiedliche Gattungen dieser Waare. Die polnische bestehet in zwey Hauptsorten, von welchen die eine: doppelt Zeichen, oder: doppelte Weedasche, die andere oder nur einmal ausgelaugte, das: einfache Zeichen, heißt. Diese hier gilt nur etwa die Hälfte so viel im Preis, wie die erstere. Die polnische Waare wird nach Schiffpfund gehandelt.

Man fabrizirt zu Danzig eine Menge vortreflicher Waidasche, die der polnischen noch vorzuziehen ist. Es giebt davon wohl zwanzig verschiedene Sorten und Zeichen; doch theilt man sie besonders in 3 Hauptgattungen, nämlich: best Zeichen, Mittelzeichen und ordinaire Sorte. Alle werden bey Faß von 400 Pfund verkauft. Zwölf Faß rechnet man beym Befrachten auf eine Last. Man sehe auch unter dem Titel Pottasche nach.

Waldbart, Waldgeißbart, Spiræa Aruncus L., Drymopogon, Barba capræ, ein Kraut, das am Vorderharze, in Thüringen, Schlesien und im sächsischen Gebürge, insonderheit in gewissen Gegenden an schattigen und feuchten Orten, um die Wälder und Hügel nicht selten gefunden wird. Es hat eine Wurzel, die mit einer dicken rothen Rinde überzogen ist, und wird gleich der Ulmaria, von der es eine Geschlechtsart ist, in der Medicin angewandt.

Walddistel, Stechpalmen,

men, Agrifolium, Aquifolium, ein Gewächse, das hier und dort in den Wäldern und gebürgigen Gegenden gefunden wird. Es hat die Größe eines Hagedorns, die Blätter gleichen denen vom Lorbeerbaum, sind braungrün, dick und feist, auch mit Stacheln besetzt. Es trägt weisse und wohlriechende Blüten; hierauf folgen runde rothe Beeren einer Erbse groß, die inwendig zwey Kerne haben, und ihres süßen Geschmacks wegen wilde Brustbeeren genannt werden. Man hat dieser Pflanze verschiedene Arten, z. E. die mit grünen Blättern, mit bunten Blättern, mit solchen, auf deren Fläche die Stacheln sitzen, rc. Die Blätter werden zu einem Trank wider Husten und Seitenstechen gebraucht.

Waldenburgische Gefäße, eine saubere Töpferwaare, die in der Altstadt Waldenburg, an der Mulda gelegen, verfertiget, und weit und breit verhandelt wird. Den Stoff hierzu giebt ein schöner weisser und zarter Thon, der in Fronsdorf bey Altenburg gegraben wird. Die Töpfer brennen diesen durch Hülfe des gemeinen Salzes so hart, daß man mit den Scherben auf einem Staale Feuer schlagen kann. Von Farbe sind diese Gefäße braun, oder auch ganz weiß und glatt, fast wie das holländische Guth. Auch werden hier viele Gefäße für die Laboratorien und Apotheken, an Abziehwerkzeugen, Krügen, Flaschen, Büchsen, u. dgl., verfertiget.

Waldflachs, s. Leinkraut.

Waldglöcklein, s. Fingerhutskraut.

Waldhopfen, s. Johanniskraut.

Waldhorn, s. Trompete.

Waldmangolt, s. Wintergrün.

Waldmeister, s. Sternleberkraut.

Waldrauch, ein Gummi oder Harz, welches in den Ameisenhaufen, besonders in denen, welche man in den Wäldern unter Tannen, Fichten und Kiefern antrift, gefunden wird. Man gebraucht es statt des Weyrauchs zum Räuchern.

Waldwinde, s. Sternleberkraut.

Walkerde, Walkererde, Füllerde, Seifenerde, Terra cimolia, Terra fullonum, eine fette seifenartige Erde, oder Thon, die sich im Wasser auflöset, und wenn sie darinnen umgerührt wird, gleich der Seife schäumt. Man bedient sich dieser, um Wolle, Tücher und Zeuge, die auf der Walkmühle damit gewaschen werden, von aller Fettigkeit und dem Schmutze zu reinigen. Sie ist von weißlicher, weißgelblicher,

licher, oder graulicher Farbe, und wird an vielen Orten gefunden. In Sachsen z. E. trift man dergleichen um Grimma, Leipzig, Sachsenfeld, Colditz, Schwarzenberg, zu Tschorle hinter Schneeberg, u. s. w. an. In der Mark Brandenburg bey Crossen, Schwibus, Züllichau, Drossen, wie auch Reben bey Frankfurt an der Oder. Die englische Walkerde hält man der Güte und Feine nach für die vorzüglichste, ihre Ausfuhr ist aber nicht erlaubt. Aus den neuesten Beobachtungen erhellet nunmehr, daß die Walkerde den Farbentüchern nicht die Festigkeit, und den Farben das blühende Ansehen giebt, welches durch Urin, Seife und Mehl gegeben werden kann.

Wallfisch, Balæna, Cete, ein ungeheures Seethier, das in der innern Einrichtung seiner Theile von den übrigen Fischen abweicht, obschon es ihnen im Aeussern ähnlich ist. Sie haben warmes Blut, können nicht lange unter dem Wasser aushalten, weil sie eine Lunge haben, und Athem schöpfen müssen, haben Junge, und ernähren dieselben, wie Landthiere. Sie haben keine Gräten und Floßfedern, sondern Finnen, aus Gliederknochen bestehend, und mit Nerven, Fleisch, Speck und Fell überzogen. Eben so ist auch der Schwanz beschaffen, der nicht senkrecht oder nach der Höhe, wie bey andern Fischen, sondern waagrecht und nach der Fläche auf dem Wasser liegt. Ihr Fleisch, welches roth und voller Blut, ist mit Speck auf drey Finger bis zu einer Elle dick, und dieses mit einer zähen, dicken Haut, und bey manchen mit einem haarigten Fell umgeben, welches ihnen sowohl zur Leichtigkeit im Schwimmen, als auch zur Erhaltung der innerlichen Wärme dient, die sie in den kalten Gegenden, wo sie sich aufzuhalten pflegen, sehr nöthig haben. Es giebt der Wallfische so vielerley Gattungen, und sie sind in alle große Welttheile so vertheilt, daß sie schwerlich alle in gehörige Klassen gebracht und genau beschrieben werden können. Einige zählen ihrer bloß in der Nordsee 24 besondere Gattungen. Unter den Wallfischen sind welche, die im Maul Barden haben, und andere wieder mit Zähnen; einige haben Finnen auf dem Rücken, andere nicht; noch andere sind vorn am Maul mit einem Zahn oder Horn versehen, u. s. w. Unter denen, die einen glatten Rücken und Barden im Maul haben, ja unter allen Wallfischen, ist der eigentlich sogenannte Grön-

ländische Wallfisch, um dessentwillen so viele Schiffe von allen seefahrenden Nationen ausgerüstet werden, der vornehmste. Dieser wird jetzt nur 50 bis 80 Fuß lang gefunden, und soll vor Alters, da er nicht so häufig weggefangen worden ist, folglich Zeit gehabt hat, recht auszuwachsen, nicht selten eine Länge von 100 bis 200 Fuß gehabt haben. Der Kopf macht wohl den dritten Theil seiner Länge aus. Er hat keine Finne auf dem Rükken, und die zwo einigen Finnen, die an beyden Seiten neben dem Kopf sitzen, sind nur 5 bis 8 Fuß lang. Mit denselben kann er gleichwohl sehr geschwind fortrudern. Der Schwanz ist 3 bis 4 Klaftern breit, und an beyden Enden in die Höhe gekrümmt. Mit demselben kann er so gewaltig schlagen, daß das stärkste Bort davon in Stücken geht. Die Haut ist glatt, oben gemeiniglich schwarz wie Sammet, unten weiß, und an einigen Orten, besonders an den Finnen und dem Schwanze, von allerley Farben gemarmelt. Auf dem Kopfe ist ein Bukkel, und darinnen sind zwey Blaselöcher, aus welchen er den Othem, wie auch Wasser, mit einem lauten Zischen, und wenn er verwundet ist, mit solchem Brausen, wie des Sturmwindes, herausbläst, daß man es auf eine große Weite hören kann. Zwischen den Blaselöchern und den Finnen sitzen die Augen, die nicht größer als Ochsenaugen, und mit Augenliedern versehen sind. Ohrlappen hat er nicht; sobald man aber die oberste Haut am Kopfe weggethan hat, finden sich hinter den Augen zwey kleine Oefnungen, durch welche die Schiffleute mit einem Bootshaken das sogenannte Wallfischohr, welches ein zum Gehör dienlicher Knochen ist, hervorziehen. Im Maul hat er keine Zähne, an deren Stelle aber im Oberkinnbakken, welcher wohl 10 Ellen lang ist, die Barden, oder das sogenannte Fischbein, auf jeder Seite gemeiniglich 350 Stück. Von diesen 700 nimmt man nur etwa 500, die das erforderliche Maaß haben, und Maaßbarden genannt werden. Einige Fische, die ganz ausgewachsen sind, sollen wohl 1000 und mehrere große und kleine Barden haben. Sie hängen wie Orgelpfeifen, die kleinen vorne und hinten, und die längsten, welche gut zwey Klaftern lang sind, in der Mitte, und senken sich in den ein wenig ausgehölten Unterkinnbacken wie in eine Scheide. Sie sind wie eine Sense gestaltet, oben wo sie im Gaum stecken, ei

nen

nen Schuh breit, laufen unten spitzig zu, sind inwärts dünner als auswärts, und mit langen Haaren, wie Pferdehaare, versehen, damit sie die Zunge nicht verletzen, und die Nahrung, welche der Fisch mit vielem Wasser einschlürft, nicht wieder herausfliesse. Die Zunge besteht fast aus lauter weichem, sehr schwammigen Speck, womit man 5 bis 6 große Tonnen anfüllen kann. Diese Wasserthiere bringen gemeiniglich nur eins, doch manchmal auch zwey Junge auf einmal hervor, dieselbe schließen sie, wenn sie verfolgt werden, mit der Finne an den Leib an. Unter der Haut, die einen Zoll dick, und noch mit einem dicken Häutgen, wie Pergament, überzogen ist, sitzt der Speck 6 bis 12 Zoll, und an der Unterlefze einer Elle dick. Mit demselben können, nachdem das Thier groß ist, 50 bis 100 Quarteelen angefüllt werden. Die Knochen sind hart, und das Inwendige voller Hölen, wie ein Bienenrus, mit Thran angefüllt.

Die Gegenden, wo sich der Wallfisch am häufigsten aufzuhalten pflegt, sind zwischen Spitzbergen, Nova Zembla, Jan-Mayen-Eyland, und Grönland. Da werden öfters in einem Bezirk von zwey Graden, nämlich zwischen dem 77 und 79ten, drey bis vierthalb hundert Schiffe von allerley Nationen, und jedes Schiff mit fünf bis sieben Schaluppen, gesehen, die in Zeit von zwey Monaten 1800 bis 2000 Fische fangen, ohne die zu rechnen, welche zwar verwundet werden, aber doch entrinnen. Der Nordcaper (von dem äussersten Vorgebürge in Norwegen, Nordcap, wo er sich am häufigsten aufzuhalten pflegt, also benannt) ist dem eigentlichen Wallfisch in allem ähnlich, nur daß er nicht groß ist, kleinere Barden, und weniger wie auch schlechtern Speck hat, daher er auch nicht so aufgesucht wird. Dieser Fisch zieht nebst andern Seethieren den kleinern Fischen nach, die ihm zum Raube dienen; kömmt aber wegen der Untiefen, an denen er zu stranden fürchtet, selten weiter als bis nach Island, Norwegen und Hittland; da hingegen die übrigen wegen ihrer Leichtigkeit sich in weit südlichere Gegenden wagen können.

Zur zweyten Klasse gehören die Wallfische, welche Barden und zugleich eine Finne auf dem Rücken haben. Hierunter ist der vornehmste der Finnfisch. Die Finne, die auf dem Rücken gegen den Schwanz spitzig

und gerade aufwärts steht, ist 3 bis 4 Fuß hoch. Der Fisch ist rund, und zwar länger, aber auch schmäler, als der eigentliche Wallfisch, anbey auch hurtiger, grimmiger, und wegen des Schlagens mit dem Schwanze viel gefährlicher, daher man sich nicht gern mit ihm einläßt, zumal da seine Barden nur kurz und knotig sind, und der Speck sparsam und schlecht ist.

Der Gubartas oder Gibbar (von den spanischen Wallfischfängern wegen seines Buckels also genannt, den er ausser der Finne gegen den Schwanz zu hat) ist länger, vorn und hinten spitziger, als der eigentliche Wallfisch, hat aber gar schlechten Speck, und Barden von eben solcher Art.

Der Pflockfisch, den die Fischer auf der Küste von Neuengland Bunch-Whale, oder Humpbak-Whale nennen, hat einen Höcker wie ein Pflock gestaltet, eines Kopfs hoch und dick, statt der Finne auf dem Rücken. Der Güte nach kommt er dem Finnfisch am nächsten.

Der Knotenfisch hat statt der Finne viele Knoten auf dem Rücken. Nach der Gestalt und dem Speck kommt er dem eigentlichen Wallfisch ziemlich nahe, ausser daß die Barden weiß sind, und nicht viel taugen.

Zur dritten Klasse gehören die Wallfische, welche an der Schnauze ein Horn haben, dergleichen der Einhornfisch, oder Narhval, der Sägfisch, etc. sind. Der erstere hat guten Speck.

Zur vierten Klasse rechnet man die, welche Zähne, doch aber bloß im Unterkiefer haben. Darunter gehört der Caschelot oder Pottfisch, von welchem Wallrat gemacht wird. Es giebt dieser mehr als eine Gattung, indem einige schwarz, andere dunkelgrün aussehen, einige mit stumpfen, andere mit krummen spitzigen Zähnen versehen, auch in der Größe verschieden, und von 50 bis zu 100 Fuß lang sind. Der Kopf ist unproportionirlich groß, und macht fast die Hälfte vom ganzen Fisch aus, geht vorn am Munde nicht rund oder spitzig zu, sondern ist abgestumpft, und vorn eben so dick, als mitten und hinten. Oben ist der Kopf breit, wie ein Backofen, und läuft unten bis an die Unterlefze schmal zusammen, so daß er wie eine Flintenkolbe oder wie das Hintertheil eines umgekehrten Schuh-Leistens aussiehet. Das Blaseloch ist vorne vor den Augen, da die andern Wallfische das ihrige im Nacken haben. Er hat eine kleine zugespitzte Zunge, zwar ein kleineres Maul, als der

rechte Wallfisch, aber einen so großen Schlund, daß er wohl einen Ochsen verschlingen könnte. Im Unterkiefer hat er 30 bis 50 Zähne, über einen halben Schuh lang, und Armsdick; im Oberkiefer aber beinerne Gruben, worein die Zähne des Unterkiefers passen. Jedoch findet man bey einigen auch hinten im Oberkiefer einige stumpfe Mahlzähne. Auf dem Rücken hat er einen Buckel, und an jeder Seite gleich hinter den Augen eine Finne, neben welcher er leicht verwundet werden kann; wo sonst seine Haut sehr zäh, und nicht leicht durchzudringen ist. Der Speck ist über eine halbe Elle dick, und kann, nachdem der Fisch groß ist, zu 100 Tonnen abgeben. In der Hirnschale dieses ungeheuren Kopfs ist das heilsame Gehirn oder Wallrat enthalten. Diese ist bey einigen mit einem festen beinernen Deckel, bey andern mit einer dicken, zähen Haut umschlossen. Das Gehirn liegt in 20 bis 30 Kammern, wie das klareste Oel, welches aber, sobald es herausgenommen worden, wie saure Milch gerinnt. Sogar findet man in dem Speck überall kleine Bläsgen mit demselben Oele angefüllt; wie denn solches nicht nur in die Ohren und Augen, sondern auch durch den ganzen Leib, vermittelst einer beinsdicken Hauptader, die in unzählige kleine Nebenäste ausgeht, zertheilt und wieder zurückgeleitet wird. Man kann mit diesem Oele 20 auch wohl mehr Tonnen anfüllen. Der Kopf oder Nacken ist auch voller Sehnen, da sonst die andern Wallfische die meisten im Schwanz haben.

Die fünfte Klasse begreift die kleinen Wallfische, die oben und unten Zähne haben, als da sind der Weißfisch, von seiner weissen Farbe also benannt, ist nur 2 oder 3 Klaftern lang, im übrigen aber dem rechten Wallfisch ziemlich gleich, nur daß der Kopf spitziger ist, und die zwo Seitenfinnen nach Proportion länger sind. Er hat zwar im Nacken nur ein Blaseloch oben in der Haut, untenher aber sind zwey eyrunde Löcher, 2 bis 3 Zoll im Durchschnitt, die oben in eins gehen. Die weisse, aber etwas eingeschrumpfte Haut ist Fingersdick, der Speck einer Hand breit, und giebt nur 3 oder 4 Tonnen voll. Das Fleisch ist roth wie Rindfleisch, und fast von eben dem Geschmak. Ihr gewöhnlichster Aufenthalt ist bey Disko, doch werden auch viele von den Grönländern (denn die eigentlichen Wallfischfänger achten

solche nicht) bey Goodhaab gefangen.

Der Butzkopf, englisch Grampus, l. porcus marinus major, ist 15 bis 20 Fuß lang, oben schwarz und unten weiß, und sonst in allen Stücken dem großen Wallfisch ähnlich.

Das Meerschwein, engl. Porbus, l. porcus marinus minor, kommt dem Butzkopf ziemlich gleich, ausser daß es nur eine bis ein paar Klaftern lang ist, und ein spitziges Maul wie einen Saurüssel hat. Die Rückenfinne steht gegen den Schwanz zu ausgehölt, wie ein halber Mond. Das Fleisch wird gegessen.

Der Delphin, von seinem Springen und Tummeln Tumeler genannt, ist vom Meerschwein nur wenig verschieden, ausser daß er kleiner ist, und eine etwas spitzige Schnauze hat. Was man aber in den südlichern Meeren Dolphin heißt, ist eine andere Fischart.

Der Schwerdtfisch, von der Finne auf dem Rücken so genannt, welche eine bis zwey Ellen lang, gegen den Schwanz schmal und etwas eingebogen ist, wiewohl solche eher einem stumpfen Pfahl, als einem Schwerdte, gleicht. Der Fisch ist 6 bis 7 Klaftern lang, und hat sehr scharfe Zähne. Sie fallen Truppweise den größten Wallfisch an, reissen ihm ganze Stücken Fleisch aus dem Leibe, bis sie ihm den Garaus machen. Daher werden sie von den Neuengländern Whale-Killers, das heißt: Wallfischmörder, genannt.

Der Wallfisch wird in der Disko-Bucht im April gefangen, und wenn man da keinen oder auch nicht genung fängt, so folgt man ihm auf die amerikanische Küste, wo er in die Hudsonsbay gehet, und sich zu Ende des Sommers ins Südmeer begiebt. Bey Spitzbergen aber fängt man ihn im May und Junio. Nach dieser Zeit zieht er weiter ostwärts. Sobald man einen Fisch siehet oder höret, muß gleich eine mit 6 Mann bemannte Schaluppe, deren immer 5 bis 7 parat gehalten werden, auf ihn zufahren, und trachten, daß sie ihm vorne her auf der Seite begegne. Wenn der Fisch wieder herauffährt, Othem zu schöpfen, und wie gewöhnlich eine Zeitlang oben bleibt, fährt die Schaluppe ihm zur Seite auf den Leib, und indem der Harpunirer ihn in die Seite, etwa bey der Finne sticht, rudert die Schaluppe eilig zurück, ehe der Fisch den Stich empfinden, und durch das heftige Schlagen mit dem Schwanze oder der

Finne

Finne, die Schaluppe umwerfen, oder gar zerschlagen kann. Die Harpune ist ein dreyeckigtes Eisen mit Widerhaken, etwa einen Schuh lang, an einer Stange befestiget. Wenn der Fisch den Stich empfindet, eilt er zu Grunde, und eine an der Stange befestigte Leine, eines Daumens dick von ganz frischem Hanfe gedreht, und 100 Klaftern lang, deren 9 in jeder Schaluppe liegen, fährt so schnell nach, daß sie, wo sie sich verwickelt, entweder wie eine Saite reißt, oder die Schaluppe umwirft. Daher muß ein Mann auf die Leine Acht geben, daß sie gerade und unverwickelt ablaufe, und ein andrer muß die Stelle, wo sie über Bord läuft, mit Wasser netzen, damit sich durch das heftige Reiben das Holz nicht entzünde. Zugleich fährt man mit der Schaluppe dem Wallfisch, der wie ein Vogel mit der Leine fortschießt, so geschwind nach, als man nur kann. Ist der Fisch nicht tödtlich getroffen, so kann er wohl eine Stunde lang herunterlaufen, und einige tausend Klafter Leinen nach sich ziehen, indem unter solchen Umständen gleich die andern Schaluppen herbeyeilen, und ihre frische Leinen anknüpfen. Fährt er unter das Treibeis, so rudert man ihm doch nach. Geht er aber unter ein großes Eisfeld, so sucht man mit aller Macht die Harpune auszuziehen, oder man muß die Leine abkappen, und da sind wenigstens 1000 Thaler (denn so hoch wird selbst ein mittelmäßiger Wallfisch geschätzt) verlohren. Wenn der Fisch wieder lebendig herauf kommt, werfen sie ihn noch mit ein paar Harpunen, und dann bringen sie ihn mit Lanzenstichen vollends ums Leben. Sobald er todt ist, kommt er in die Höhe, und kehrt sich um, so daß der Bauch nach oben kommt.

Unterdessen kommt das Schiff, so gut es kann, den Schaluppen entgegen, die den Wallfisch buxiren, und am Schiff fest machen; indem sie in der Mitte desselben zwo Spalten in den Speck schneiden, wodurch sie ein Tau ziehen, und am Schiff befestigen. Die erste Arbeit ist, daß sie mit einer Schaluppe in den Rachen hineinfahren, und mit langen biegsamen Messern sehr vorsichtig die Barden aus dem Gaumen schneiden und mit Stricken aufs Schiff ziehen. Sie nehmen nur die größten, an der Zahl gegen 500, und diese sind immer so viel wehrt, als der Speck vom ganzen Fisch. Wenn sie nun auch den Speck von der Zunge abgelöst haben, schneiden sie den Speck vom

Leibe, doch so, daß sie vom Kopf und Schwanz zugleich anfangen, und in der Mitte endigen. Die Leute, welche auf dem Fisch stehen, haben Stacheln an den Schuhen, damit sie nicht herabglitschen. Sie lösen den Speck mit großen an Stecken befestigten Messern, in langen viereckigten Tafeln ab, und ziehen denselben vermittelst der Kolben auf die Decke des Schiffs, wo sie in kleinere Stücke zerschnitten, und vorerst in die Last oder Hohle des Schiffs geworfen werden, bis man mit dem ganzen Fange fertig ist. Die Finnen und der Schwanz welcher aus vielen Sehnen besteht, werden ganz abgelöset, in kleinere Stücken zerschnitten, und zum Leimkochen besonders aufgehoben.

So ein 40 bis 60 Menschen, die in verschiedenen Abtheilungen einander in die Hände arbeiten, müssen, wenn es recht zugeht, in 4 Stunden einen Fisch abgeflenzt haben. Nachdem nun das Stück Speck, das wie ein Ring um den Fisch herum bis zuletzt geblieben ist, und durch dessen immer weitere Ablösung vom Fleisch, und die Fortrückung des darunter befestigten Taues, der Fisch sich von selber herumdrehet, auch abgenommen worden: so fährt der Rumpf, der mit dem Speck die Fähigkeit, oben zu schwimmen, verlohren hat, unter allgemeinem Jubelgeschrey in die Tiefe, kommt aber in etlichen Tagen, nachdem er geborsten ist, wieder herauf, und reicht das viele Fleisch den Vögeln und Fischen zur Speise. Wenn man aber wegen stürmischen Wetter, oder weil man noch einen oder etliche Wallfische gefangen hat, dieselben nicht gleich abflenzen kann, so schwillt dann der Fisch auf mit einem lauten Gezische, berstet mit einem entsetzlichen Krachen, und spritzt eine zinnoberrothe Jauche aus seinem Eingeweide, die heftig zu stinken pflegt.

Wenn sie genug haben, so fahren sie in einen Hafen, oder bey stillem Wetter, an ein großes Stück Eis, um durch Ausladung der Fässer mehr Platz zum Kleinschneiden zu gewinnen; dann ziehen sie allen Speck aus der Höhle des Schiffs herauf, nehmen die Schwarte ab, welche ins Meer geworfen wird, zerschneiden den Speck in kleine länglichte Stücke, senken ihn durch einen Schlauch hinunter in eine Bütte, und füllen hernach ein Faß nach dem andern, vermittelst eines Trichters, damit an. Bey dieser Arbeit schwimmt der Thran auf dem Verdeck den Leuten

bis

bis über die Schuhe. Derselbe wird ausgeschöpft, oder an den Wasserrinnen des Schiffs in Eymern aufgefangen, und mit zum Speck in die Tonnen gegossen. Was nun aus der Bütte herausrinnen und tröpfeln kann, ist der feinste und beste, oder sogenannte klare Thran; was aber aus dem übrigen gekocht wird, ist der braune Thran. Man merke, daß die Quardeelen Speck von den Thranquardeelen sehr unterschieden sind. Jene fassen gegen 64 englische Gallons, und die Thranquardeelen nur 34.

Die rechte Zeit zum Einkauf des neuen Thrans, der Barden und des Fischbeins fällt in den Herbst- und Wintermonaten Oktober, November und December.

Wallnuß, s. Nuß.

Wallrat, Sperma ceti, unter diesem Namen bekommen wir eine schneeweiße, feine, glänzende, schlüpfrigfette, feste, trockene, bröcklichte Materie zum Handel, welche anfangs in den grössern Höhlungen etlicher Arten Wallfische, insonderheit des Cachalot- oder Pottfisches, Physeter Catodon L., Physeter Microps, und Tursio, und einem daher nach der ganzen Länge des Rückenmarks herunterlaufenden Kanale, als ein schmieriges Oel enthalten ist. Sobald diese flüßige Materie aus dem Fisch herausgenommen worden, verdickt sie sich und wird ein weißes flockenartiges Wesen. Davon werden Wasser, Blut und alle faserichthäutige Unreinigkeiten abgesondert, das Oel aber wird theils durch die Presse, theils durch wiederholten kalten Aufguß einer sehr starken Lauge aus Kalk und Asche davon rein geschieden völlig wieder ausgelaugt. Endlich schneidet man den Wallrat mit einem bloß dazu eingerichteten Messer in Stücken und Schiefer, und läßt ihn an der Luft völlig austrocknen. Der gute Wallrat muß recht frisch, glänzendweiß von Farbe, dabey fett und süßlich von Geschmack seyn, hingegen der gelb aussieht und thranicht riecht, taugt nicht. Man muß ihn in gläsernen Gefäßen oder guten Gebinden gegen die Luft verwahren, wenn er nicht ranzig werden soll. Der bereits an Geruch und Geschmack sich verschlechtert hat, kann jedoch durch alkalische scharfe Laugen von neuem geläutert werden. Sein Gebrauch ist innerlich und äusserlich zur Medicin, auch zur Schminke u. dergl. So lang der Wallrat noch frisch ist, dient er wider den Husten und die Rauhigkeit des Halses, wenn er aber alt,

alt, wird er durch die Wärme scharf und macht das Uebel ärger.

In Nordamerika verfertiget man daraus schöne Lichter, und schickt davon viele hundert Kisten zum Handel. Die Zähne vom Pottfisch werden von Drechslern und Messerschmieden zu Griffen der Messer und Gabeln und andern Sachen verarbeitet.

Wallroß, Hippopotamus, eine Art Flußpferde, eigentlich Amphibien, die am weissen Meere, bey Grönland, und anderwärts mehr, im äussersten Norden gefunden werden. Man bringt von diesen Thieren die Zähne, den Thran und die Häute, insonderheit von Archangel und St. Petersburg zum Handel. Von den Zähnen gehen 10 bis 60 Stück auf ein rußisches Pud. Die größten sind die theuersten. Ein Theil dieser rußischen Wallroßzähne wird aus Archangel nach St. Petersburg und Moskau verführt, ein ansehnlicher Theil aber auch in Archangel selbst verarbeitet. Man macht da aus diesen Zähnen schönes Schnitzwerk zu gen Bildern der Heiligen, Messergriffe, Schachspiele, Karten- oder Spielmarken u. dergl., welches insgesammt, nach Maaßgabe der gröbern oder feinern Arbeit, und auch nach dem vorzüglichern Wehrte des Zahns, bezahlt wird. Ein ziemlich künstlich gearbeitetes Schachspiel kostet daselbst gegen 5 Rubel, Kartenmarken in einem von artigem Schnitzwerk aus eben solchen Zähnen verfertigten Kästchen, 2 bis 3 Rubel u. s. w.

Die Wallroßhäute werden, so wie sie aus der See gebracht worden sind, unter freyem Himmel auf Stangen aufgehangen, wo sie so lange hängen bleiben, bis sie steif werden, darauf werden sie weiter zubereitet. Man macht daraus Wagenriemen und Sattelzeug. Aus den Abschnitzeln wird guter Leim für die Papierfabriken zubereitet. Eine Wallroßhaut kostet auf der Stelle 3 bis 4 Rubel.

Der Wallroßspeck wird gewöhnlich ungeschmolzen von der Fischerey mitgebracht, wodurch er sehr viel von seinem Wehrt verliert; denn je länger er ungeschmolzen bleibt, desto schwärzer, stinkender, und folglich geringer im Preis wird er. Der Holzmangel in den Gegenden, wo die Wallrosse gefangen werden, die eilige Rückreise der Wallroßfänger und viele andere Umstände, erlauben es selten, den Speck an Ort und Stelle, entweder am Feuer oder auch an der Sonne, zu schmelzen, weshalb er von

von den Wallroßfängern zu Hause in kupfernen Kesseln über dem Feuer geschmolzen, und gewöhnlich mit Seehunds- und Belugafett vermischt, in Rußland unter dem Namen Worwannoesalo verkauft wird. Von diesem Thran werden aus Archangel jährlich 2000, bis 10,000 Tonnen, jede Tonne von 7 rußischen Pud, zur See in fremde Länder ausgeführt. Der Pud gilt da anderthalb Rubel, auch wohl darüber noch. Dieser Thran wird sowohl zum Seifensieden, als auch zur Zubereitung des Leders, zum Lampenbrennen, und ausserdem von verschiedenen Künstlern und Handwerkern gebraucht.

Wallstroh, Wegstroh, Labkraut, Gallium, Gallerium, ein Kraut, das an dürren sandigen Oertern wächst, und den ganzen Sommer über blühet. Es ist ein Gewächse mit 6 und mehreren langen und schmalen, zirkelförmig um den Stengel stehenden Blättern, daher es auch Sternkraut genannt wird. Man hat das Wallstroh mit der gelben, mit der weißen Blume, mit blauen Blättern, und das in Sümpfen wachsende. Es ist säuerlichen Geschmacks, daher es die Milch gerinnen macht, und zum Käsemachen gebraucht wird. Man braucht es auch zu Umschlägen in der Medicin.

Wallwurz, s. Beinwell.

Wasserbley, von diesem Mineral kommen zweyerley Sorten zum Handel. Eine, aus der die Bleystifte verfertiget werden, kennet man unter den Namen Schwarzbley, Englischbley, Wasserbley, Talkblende, Plumbago; die andere Molybdena gleicht im Aeussern jener ersten, weicht aber in verschiedenen Stücken davon ab. Die Schriftzüge der Molybdena haben einen schönen Silberglanz. Die vom Plumbago sind von einem blauen Bleyglanz. Die Molybdena wird zu Altenburg in Sachsen, zu Chateau-Lambert in Frankreich, in Ißland, zu Nordberg in Schweden, in Italien hier und dort, besonders in Toskana zu Seravezza, und in verschiedenen Gegenden von Kalabrien, vornemlich um Squillace gewonnen. Sie wird zu Schmelztiegeln, Bleystiften, zum Anstreichen eiserner Waaren, um solche vor dem Roste zu verwahren, wie auch von Töpfern, Hutmachern u. in Glashütten verbraucht.

Plumbago findet man in Deutschland, Frankreich, England, Spanien und andern europäischen Ländern, und zwar größtentheils in Nieren von 10 bis 12 Pfund im Gewicht. Die Farbe des

deutschen Wasserbleyes ist blaulichtgrau, der Eisenfarbe gleich. Das englische aus Kiswick im Herzogthum Cumberland, woselbst es Kellou, auch Wadd genannt wird, unterscheidet sich durch die äussere Form und den blendenden Glanz. Man hat da ziemliche Mühe desselben habhaft zu werden, daher bringt man nur eine bestimmte Menge zum Handel, und hat die Ausfuhr des übrigen verboten, damit der Artikel nicht zu gemein werde, sondern sich im Preis erhalte. Das spanische Bley wird um die Stadt Ronda, 4 Meilen vom mittelländischen Meere, gewonnen. Die Mine wird für Rechnung eines Privatmannes befahren, der von der Regierung Erlaubniß hat, jährlich dritthalbhundert Quintales brechen zu lassen, und auszuführen. Das französische bricht bey dem Bleauxberge nicht weit von Curban in Oberprovence, und man heißt es da Alquifou. Dieß wird meist nach Marseille verfahren.

Wasserdost, s. Hirschklee und Dostenkraut.

Wassereppich, s. Eppich.

Wasserpauchheil, Anagallis aquatica, ist nach dem Blumencharakter zu urtheilen, eine Art Ehrenpreis. Die Pflanze gewinnt einen dicken und ästigen, wohl 2 Spannen hohen Stengel, mit runden saftigen Blättern; die kleinen Blumen sind regelmäßig einblätterricht, mit 4 Einschnitten; die Kapseln der Saamen sind in 2 getheilt, und das Kraut wächst häufig an den Ufern der Flüsse und Bäche, blüht im May und Junius, und wird wider den Scharbock gebraucht.

Wasserhanf, s. Kunigundenkraut.

Wasserklee, s. Biberklee.

Wasserkresse, s. Brunnenkresse.

Wasserlilie, s. Seeblume.

Wasserlinsen, s. Meerlinsen.

Wassermünze, s. Münze.

Wassernüsse, s. Nüsse.

Wasserperlen, s. Wachsperlen.

Wasserpfeffer, Persingkraut, Persicaria, ein wildes Heilkraut, mit knotigem und holzigtem Stengel. Es hat schwarzgefleckte Blätter, und die Gipfel kommen wie Aehren mit rothen Blüten. Es wächst an feuchten Orten, und wird zu Umschlägen u. dergl. angewandt.

Wasserwiesel, Lutreola, russisch Norka, ein kleines Wasserthier, von der Größe eines Marders, dessen Fell Rußland zum Handel liefert. Diese Wasserwieseln sind länger und schöner von Haaren, als Marder, auch

der Feine nach nur ein wenig geringer, als Zobel. Orenburg ist der Markt, wo man sie am besten handelt.

Watte, Ouate, ein leichter baumwollener oder floretseidener Zeug, der zum Unterlegen und Ausfüttern der Kleidungsstücke gebraucht wird.

Wau, s. Gaude.

Weberdistel, s. Distel, und Kardendistel.

Wegbreit, s. Wegrich.

Wegdorn, s. Kreutzbeer.

Weggras, s. Wegtritt.

Wegrich, Wegbreit, Plantago, ein Kraut mit kleinen vierblätterichtregulairen Blumen, die in einer Aehre beysammen sind; die Kapsel ist einfach und gerade über gespalten. Es wächst an grasigten Orten und blüht im Julius. Man begreift unter Plantago in den Apotheken gemeiniglich dreyerley Arten des Krautes, nemlich den großen gemeinen Wegrich, Plantago major latifolia, den Spitzwegrich oder Hunderippe, Plantago angustifolia major, und den gemeinen breiten Wegrich, Schaafszunge, Arnoglossum. Von allen diesen werden Wurzel, Kraut und Saamen in den Apotheken gebraucht.

Wegstroh, s. Wallstroh.

Wegtritt, Wegegras, Ferkelkraut, Polygonium aviculare L., Sanguinaria herba, Polygonum & Centumnodia, eines der gemeinsten Kräuter in Gärten, auf Feldern, Fruchtländern, an Straßen, Wegen, und auf solchen Grundstücken, die keiner öftern Bearbeitung unterliegen, oder auch weniger betreten werden. Es hat eine holzige Wurzel, knotige an der Erde liegende Stengel, bey jedem Knoten kleine Blätterchen, und weisse oder leibfarbene Blüten, die den ganzen Sommer durch blühen, und endlich einen braunen Saamen bringen. Das Kraut hat keinen Geruch, aber einen gelindherben und zusammenziehenden Geschmack. Es wird seiner trocknenden, kühlenden und styptischen Kräfte wegen innerlich und äusserlich in Medicin gebraucht.

Wegwart, s. Cichorien.

Weid, Weidasche, s. Waid, Waidasche.

Weide, Salix, ein genugsam bekannter Baum, der unter den unfruchtbaren für einen der nutzbarsten zu halten ist, und bey der Landwirthschaft gute Dienste leistet. Er wächst gar gern an niedrigen und feuchten Orten, z. E. auf Wiesen, um die Bäche und Gräben. Es giebt dessen verschiedene Arten, z. E. Lorbeerweiden, Bruchweiden, Bindweiden, Busch- oder Saalweiden, Glasweiden, Rosenweiden, Pappelwei-

weiden, Rhein-, Haar-, Krebs-, Bach-, Sand-, Fischer- und Goldweiden. Das Weidenholz ist in der Oekonomie von vielfachem Nutzen. Es wird nicht allein zur Feuerung, sondern auch zu Zäunen, Pfälen u. dergl., von Böttchern zu Reifen und Bändern, von Korbmachern zu allerley geflochtenen Arbeiten u. s. w. angewandt. Die Kohlen von diesem Holze dienen zu Schießpulver.

Von der Lorbeerweide, Salix pentandra Linnæi, und der Bruchweide, Salix fragilis L., wird die Rinde und das junge Laub in der Medicin mit Nutzen gebraucht. Von der erstern Gattung wird auch hier und dort die Baumwolle, welche der Baum sammt den Saamenzapfen im Spätherbste abwirft, gesammlet. Sein schönes glänzendes Ansehn, das wohlriechende, erquickende Laub, welches sich in verschiedenem Grunde bald den Kirsch-, bald den Pfirschen- oder Mandelbäumen vergleicht, unterscheidet ihn von allen übrigen seines Geschlechts. Die Rinde der ganz jungen saftreichen Zweige, welche im April, May und Junius, von dem Frühlings- und Sommertriebe der Zweige junger Bäume und Sträucher, wie auch der Wurzelsprossen vom vorigen Jahre, mit sammt dem Baste abgezogen, und vorsichtig und gelinde im Luftzuge getrocknet wird, auch nicht über etliche Jahre aufbehalten werden soll, fällt bey ihrer glänzenden Grüne bis ins Gelbliche, Gelbröthliche, und zuweilen nach dem Trocknen ins Braune. Rinden von ältern Zweigen, welche ins Aschgraue fallen, und einzelne zerstreute, glänzende Punkte haben, werden zur Arzney, wegen ihrer verschiedenen Grundmischung nicht gesammlet. Die feine dünne wird gleich frisch in zöllige und halbzöllige Stückgen zerschnitten, die beym Trocknen in Röhrgen zusammenlaufen.

Auch die Rinde von der weißen Weide, Salix alba, wird bey Wechselfiebern in der Medicin gebraucht.

Weiderich, **brauner Weiderich**, **Achrenweidrich**, Lysimachia, Lythrum Salicaria L., ist eins der gemeinsten, auch dauerhaftesten Landgewächse auf feuchten Wiesen, in Brüchen, und um die Teiche und Sümpfe, welches mit seinen Wurzeln sehr starke Stöcke macht, 2 auch 3 Fuß hohe Stengel, und lange blaurothe und dichte Blumenspitzen treibet, wodurch es schon aus der Ferne unterschieden werden kann.

Das Kraut, die trockene Wurzel und die Blume werden in der Medicin, äusserlich gegen Entzündungen, bey Schwäche des Gesichts, zum Blutstillen, bey ruhrartigen Flüssen u. dergl., gebraucht. Das Kraut allein kann von den Lohgerbern zum Garmachen der Häute gebraucht werden.

Weyrauch, Thus, Olibanum, ein bleichgelbes oder röthlichgelbes, hartes und durchsichtiges Harz, das theils aus Tropfen einer Erbse groß, theils aus zusammengeflossener Masse und Stücken einer Hand groß bestehet. Es hat einen bittern und harzigen Geschmack, und guten balsamischen Geruch. Man bringt solches aus Arabien, Aegypten, verschiedenen andern Gegenden der türkischen Länder, und auch aus Ungarn u. s. w. zum Handel. Der Baum ist eine Art Cedern oder Tannen. Man unterscheidet den Weyrauch bey der Handlung in dreyerley Sorten, nemlich in Thränen- oder Tropfenweyrauch, die feinste Sorte, Weyrauch in halben Tropfen, die Mittelsorte, und Weyrauch in Sorten, oder ordinairen.

Weyrauchmanna ist der ausgesiebte Staub vom Olibanum, der besonders gehandelt wird. Groben Weyrauch heißt man das Galipod. Alle diese Sorten finden zu Räucherwerk Verbrauch.

Man ziehet den Weyrauch im Großen von Venedig, Livorno, Marseille und London. Er kommt in grossen Gebinden oder Säcken von etwa 1000 Pfund zum Handel, und wird z. E. zu Livorno mit 8 Procent Thara, 1 Procent Soprathara, und 2 Procent sconto, zu Marseille mit 6 Procent sconto gehandelt.

Weyrauchrinde ist die braune unansehnliche Rinde von dem Baume, der das Olibanum giebt. Sie wird aus der Levante zum Handel gebracht, und zum Räuchern ebenfalls angewandt.

Wein, Vinum, bekanntlich der Saft, welcher aus den Trauben der Weinstöcke, oder den abgelesenen Beeren ausgedrückt worden, und den man hernach gehörig hat, entweder unter sich oder über sich, arbeiten lassen, bis er alle Hefen ausgestoßen hat, und hell, klar und trinkbar geworden ist. Der unvergohrne Wein heißt Most; der Wein, der noch neu ist, und sich nicht ausgelegen hat, grüner Wein; wenn er aber sich gehörig abgelegen hat, und alt geworden ist, Firnewein. Lauer ist der durch Aufguß auf die Weinbeerhülsen oder Triestern zubereis

bereitete dünne Trank, der ebenfalls in Fäßer gefüllt, und wenn er abgegohren hat, verschenkt wird.

Man unterscheidet die Weingewächse in gar vielerley Arten, von welchen eine diese, und andere wieder jene Eigenschaften besitzen. Ihr Unterschied aber rührt von der Verschiedenheit des Geleges und der Trauben, von der Farbe der Beeren, von dem Geruch und Geschmack des Rebensaftes, von der Zubereitung und Behandlung des Weins, vom Alter der Stöcke, von der Beschaffenheit des Bodens u. s. w. her.

Dicke Weine sind die, welche nur wenig Phlegma, aber destomehr Weinstein, erdige und salzige Theile bey sich führen. Feine Weine haben viel Phlegma, wenig Schwefel, etwas von flüchtigen Theilen, und eine gewisse liebliche Schärfe.

Was die Farbe anbetrift, so ist der Wein entweder weiß oder roth. Unter der erstern Art begreift man die weißen, schielen, hellgelben, grauen, goldgelben u. s. w.; unter der andern die gedeckten oder dunkelrothen, schwarzen, den Oeil de perdrix, den Bleichert 2c.

Von Geschmack sind einige süß und lieblich, andere säuerlich, strenge, herb, unschmackhaft u. s. w. Strenge und herbschmeckende Weine finden wenig Liebhaber, und sind auch kein gesundes Getränke. Die von Mittelgeschmack zwischen süß und herbe sind, hält man für die vorzüglichsten.

In Ansehung der Firne oder des Geruchs hält man die für die besten, welche einen angenehmen, den Erdbeeren gleichenden Geruch haben. Hingegen alle solche, die einen erdigen, modrigen, dumpfigen oder andern widrigen und unangenehmen Duft geben, sind zu verwerfen.

Das Alter der Weine betreffend, so sind sie entweder alt und abgelegen, oder neu und junge, oder auch vom Mittelalter. Indessen rechnet man dies Alter nicht bey allen Weinen auf denselben Fuß. In Frankreichs inländischem Handel hält man den Wein für neu, der nur erst einige Monate alt ist, und nennet den alt, der sich über ein Jahr abgelegen hat. Mittelalte Sorten sind die, welche über drey Monate im Faße liegen, das heißt, die ein Viertel, ein halbes Jahr bis beynahe ein volles Jahr alt sind. Weine, die schon über 3 bis 4 Monate gelegen haben, heißt man in Frankreich Vins de l'année; diese dienen dem Mittelmanne zum Trank, sind aber nicht für die, welche etwas besseres

bezah-

bezahlen können. Mittelalte Sorten Franzweine, nemlich solche, die schon über 4 Monate liegen, sind von rechter Reife, folglich gut und gesund. Alle Franzweine, die schon im zweyten Jahre sind, fangen an, aus der Art zu schlagen, und verliehren von ihrer Güte und Vollkommenheit, je älter sie werden. Doch muß man von dieser Regel gewisse Sorten Franzweine ausnehmen, z. E. unterschiedliche Sorten der bourdeauxer Weine, Orleanois-, Bourgogne- und Roussillonweine.

Zu Bourdeaux pflegt man das Alter der Weine durch Feuilles zu bestimmen. Man heißt nemlich Wein von 2, 4, 5, 6 und mehr Feuilles oder Blättern einen Wein von eben so viel Jahren, indem man ein jedes Mal, wo der Weinstock, seit der Wein verfertiget worden ist, neue Blätter ausgetrieben hat, für ein Jahr rechnet, obschon im Grunde (wenigstens keiner von den hiesigen Weinen) unter 18 Monaten gut wird. Diese Zeit gehört immer dazu, ehe gewisse Cruditäten sich absondern.

Bey deutschen Weinen findet eben diese Ausnahme von der Regel statt; diese werden besser, gesünder und vollkommner, je länger sie liegen.

Die Länder, welche unter einer gewissen Breite liegen, vornemlich zwischen dem 40sten und 50sten Grade, als Ungarn, Siebenbürgen, Oesterreich, ein ziemlicher Theil von Deutschland, ferner Frankreich, Spanien, Portugal, Italien, und der größte Theil Griechenlands zeugen in unserm Welttheil die besten Weine, weil da die Sonne die zum Auskochen des Rebensaftes erforderliche Kraft äussert. Die Erfahrung zeigt, daß die Weine, die auf Bergen und Anhöhen an den Ufern der Flüsse wachsen, unter ihres gleichen hervorstechen, denn die Güte des Rebensaftes hängt nicht allein von dem Einfluß der Sonnenwärme, sondern auch von der Beschaffenheit der Nahrung ab, die der Erdboden den Stöcken giebt. Da nun die Berge und Hügel mehr dem Thau ausgesetzt sind, als die Ebenen und Thäler, auch jener häufiger an den Strömen, Seen und Flüssen, als irgend sonst wo zu fallen pflegt, und über dem diese Feuchtigkeit subtileres Wasser, und mehr ätherische Grundtheile in sich faßt, so läßt sich leicht abnehmen, daß eine solche Lage den Weinstöcken vorzüglich vortheilhaft sey.

Auch die Natur des Grund und Bodens trägt zur Güte des Weins mehr

oder weniger bey. Man beobachtet, z. E., daß die besten Sorten gar selten in fettem, thonartigen, oder schwarzen Boden gezeugt werden, sondern in solchem, der mit Sand, Gruß, Steinen oder Kieseln, und Kreide häufig vermischt ist. Der kreidehaltige Boden, ob er gleich dem Anschein nach unfruchtbar ist, hält doch lange die Sonnenwärme in sich, und wärmt die Wurzeln der Stöcke, wodurch sich dann die Nahrungssäfte durch alle Theile des Gewächses gut verbreiten können. Hierzu rechne man auch noch, daß das Wasser, welches in solchem Boden fließt, sich ungemein verdünnet und abklärt, so daß der Nahrungssaft den Pflanzen nur lauter und rein zugebracht wird.

Man unterscheidet und benennet auch die Weine nach den Ländern, Provinzen, Städten, Distrikten und Weingebürgen, wo sie gebauet werden, und theilt z. E. die, welche die europäischen Länder zeugen, in ungarische, siebenbürger, wallachische, deutsche, französische, portugiesische, italienische, schweitzersche u. s. w. ein. Alle diese werden wieder in viele andere Sorten, die von den Bezirken und Weingegenden ihren Namen haben, nach den Jahrgängen 2c. eingetheilt. Wir wollen sie hier nach einander anführen; bey denen aber nur kurz seyn, die unter ihren eigenen Titeln bereits abgehandelt worden.

Die ungarischen Weine verdienen ihrer Güte wegen unter den europäischen Weinen die erste Stelle. Diese Weine sind mannigfacher Art; es giebt dunkelrothe, bleichrothe, goldgelbe, bleichgelbe, wasserklare, grünliche u. s. w. Von Geschmack süsse, bitterliche, säuerliche nach Art des Rheinweins; andere die das Eigenthümliche des Pontaks an sich haben, wie z. E. der ofener; noch andere, die den französischen Côte-rotie und Burgunder gleichen, als der Erlauer und mehrere dieser Art, z. E. der von Neustadt an der Wag, von Wilau, im baranyer Komitate, von Sexar im graner Komitate 2c. Manche kommen den Rheinweinen sehr nahe, z. E. der von Kost ohnweit Watzen, und der groswardeiner aus dem biharer Komitate. Dieser letztere, wenn er 8 bis 10 Jahre gelegen hat, läßt sich für einen Niersteiner verkaufen. Noch andere haben große Aehnlichkeit mit dem Champagner, z. E. der von Schirak im trentschiner Komitate. Hier und dort fallen Weine, die einen ihnen eigenthümlichen Geruch, Geschmack,

oder andere Qualität haben, durch welche sie sich auszeichnen. Z. E. der Szabadhegyer, ein vortreflicher weißer Wein, hat einen sehr angenehmen aromatischen Geschmack, wenn er alt ist; der Ausbruch zu Köwagdörsch in Phylephegye hat einen herrlichen Geruch ꝛc. Viele unter den ungarischen Weinen haben medicinische Kräfte, und sind daher auch Kranken zu empfehlen. Dergleichen sind die diuretischen Weine von Pukanz oder Baka-Banya, der von Hetze, bey Gönz, der Schomlyauer, der von Weinern und Ober-Nußdorf im presburger Komitate, der erlauer rothe Wein, wird als anhaltend und stärkend bey Ruhrzufällen gebraucht.

Aber nicht alle ungarische Weine lassen sich gleich gut verführen. Manche, z. E. der Schimeghher halten sich nicht lange. Viele müssen sich erst einige Jahre abliegen, ehe sie sich vollkommen klären, und trinkbar sind. Andere erreichen den gehörigen Grad ihrer Vollkommenheit nicht vor dem 4ten, 5ten bis 10ten Jahre.

Unter die Sorten, welche sich am längsten halten, und am besten verfahren lassen, sind der Tokayer, der Ausbruch von St. Georgen, Badatschon, Schiklosch u. s. w., die weißen Weine von Neßmil, Szabadhegy, Eisenberg, Rust, Schag, Szanto, Etsch, Totschay, die rothen von Ofen, Schiklosch, Harschany, Gyuit, Fünfkirchen, Sexard, Hidegut, Erlau, Mengasch ꝛc.

Der von Pösing und Oedenburg wird stark nach Schlesien, der Erlauer und Ofener nach Oesterreich, der Rechnitzer, Ratschdorfer, Schomlyauer, Tokayer, Neßmilner, und aus verschiedenen Weingegenden des raaber, oedenburger und eisenburger Komitats, nach Polen ꝛc. ausgeführt. Man sehe des Uebrigen wegen unter dem Titel: Ungarische Weine.

Die siebenbürger Weine kommen den ungarischen Mittelsorten vollkommen gleich. Es giebt auch rothe und weiße.

Unter denen, welche die Moldau und Wallachey liefert, sind sehr edle und schmackhafte Sorten, die in den angränzenden Ländern Vertried finden. Die erstern sind unter ihrem Titel beschrieben. Die Wallachey zeugt in guten Jahren mehrere Millionen Eymer Wein, den Eymer zu 10 türkischen Oken schwer. Die Landweine in diesem Lande sind gemeiniglich sehr gut, und auch bald trinkbar, aber sie halten sich nicht lange; hingegen die Bergweine lassen

sich

sich viele Jahre lang aufbewahren. Weil man hier in der Wallachey selbst sich nicht auf die Kellerwirthschaft verstehet, und keine gute Lagerkeller vorhanden sind, so findet man über der Gränze, besonders in Siebenbürgen zu Kronstadt, bessere wallachische Weine, als in der Wallachey selbst. Es werden davon viele hunderttausend Eymer, besonders nach Polen, Rußland und in die österreichischen Staaten, ausgeführt.

Steyermark, besonders der südliche Theil, hat starken Weinbau. Man schätzt die jährliche Aerndte auf mehr als eine halbe Million Eymer. Die steyerschen Weine sind unter ihrem Titel beschrieben.

Die Grafschaften Görz und Gradiska liefern den Refosco, Piccolit, Rebulla und Zibidin, gute Sorten rother und weisser Weine, die größtentheils nach Krain und Kärnten ausgeführt werden.

Kroatien und das österreichische Dalmatien zeugen insonderheit gute rothe Weine. Die besten gewinnet man um Moslowina und Fiume.

Oesterreich, insonderheit Niederösterreich, zeugt Weine in ausserordentlicher Menge, und darunter sind manche, die den guten ausländischen an die Seite gesetzt werden können. Es wird jedoch hiermit kein gar wichtiger Handel nach auswärts getrieben.

Tirol hat in seinen bergigten Gegenden guten und reichlichen Weinwachs. Die besten fallen an den Ufern des Etschflusses, wovon sie auch den Namen Etschweine führen. Es giebt rothe und weisse Sorten, aber man zieht diese jenen vor. Die rothen sind sehr gedeckt, haben einen lieblichen Geschmack, kühlen den Gaumen, und haben dabey einen ihnen eigenthümlichen Wachsgeschmack. So lang sie noch jung sind, führen sie gemeiniglich etwas Bodensatz bey sich, und dieser hängt ihnen auch an, wenn sie schon auf Bouteillen gezogen worden sind. Die tiroler Weine halten sich aber nicht leicht über einige Jahre, und auch während dieser Zeit müssen sie gut gewartet werden, wenn sie nicht verderben sollen. Ueberhaupt muß man sich in Acht nehmen, daß sie nicht in großen Fässern angestochen werden, denn in solchem Fall werden sie leicht schaal und verriechen.

Der Traminer oder Marzimin wird für den vorzüglichsten gehalten. Es ist ein lieblicher Wein von rother Farbe.

Der

Der Brixener ist noch stärker, und kann gewässert werden. Auch um Botzen und Trient fallen gute und schmackhafte Weine. Die weissen, welche gegen Gräz und Görz zu wachsen, sind sehr substanziös.

Die Ausländer beziehen diese Weine entweder aus dem Lande selbst von Innsbruck, Brixen, Botzen und Trient, oder von Augsburg und Salzburg. Man verschickt solche in Gebinden, die zwey Ohm oder vier Eymer und darüber halten. Der Eymer zu Innsbruck hält 40 Maaß zu 4 Seideln, und ist dem österreichischen gleich. So auch der botzener Yhr oder Uer.

Mähren bauet weisse und rothe Weine, die auswärts Vertrieb finden. Man hat vorhin den hiesigen Wein in Verdacht gehabt, daß er ungesund sey; allein dieß fällt wohl jetzt weg, seitdem die Landesart durch besseres Gelege und zugleich durch zweckmäßigere Behandlung gar sehr verbessert worden ist. Kurz, ein groser Theil der mährischen Weine kann dem österreicher an die Seite gesetzt werden, und manche übertreffen ihn noch. Die Gegenden, welche sich durch ihren Weinbau auszeichnen, sind der östliche Theil des znaymer Kreises, wo viele Weinberge sich befinden, die Herrschaft Nikkelsburg, in welcher der poppitzer, pausramer und rothe polauer vorzüglich berühmt sind. Dieser letztere giebt dem mittlen Burgunder nicht viel nach; ferner die Herrschaft Stanitz, Dannowitz in der Herrschaft Dürnholz, Großblatnitz, Bisenz, Domanin, Poleschowitz, Rohatetz und einige andere. Den von Domanin hält man für einen der besten im ganzen Lande. In Mähren ist überall das österreichische Maaß eingeführt.

Böhmen hat seinen stärksten Weinbau an den Bergen und auf den Anhöhen um die Ufer der Muldau und Elbe, nämlich im prager, satzer, leutmeritzer, bunzlauer, bechiner, chauerzimer, berauner, königgräzer und einigen andern Kreisen. Man hält sonst die hiesigen Weine für nicht gar gesund; sie finden aber doch ihre Abnehmer, und es hängt auch sehr viel von der Geschicklichkeit der Weinbauer, und von der mehr oder minder fleißigen und zweckmäßigen Zubereitung des Weines ab, ob dieser Tadel gegründet oder ungegründet seyn soll. Ueberhaupt hält man auch den Wein aus einer Gegend in Böhmen für besser oder schlechter, als den aus einer andern; es kömmt folglich

hier darauf an, daß einer gehörig zu wählen wisse.

Für die besten unter den böhmischen Weinen hält man den rothen melnicker, besonders den, der schon einige Jahre alt ist, den aussiger, und verschiedene weisse auch rothe Sorten Weine, die theils um Prag, theils im leutmeritzer und bunzlauer Kreise gezeugt werden.

Man ziehet die hiesigen Weine von Prag, Aussig, Saaz, Melnick und Leutmeritz. Seit 1765 ist auch hier durchgängig das österreichische Maaß eingeführt worden.

Die schweizer Weine sind ausführlich unter ihrem Titel beschrieben, daher wir uns bloß darauf beziehen dürfen. Ein gleiches ist der Fall mit den obersächsischen, die unter dem Titel: Sächsische Weine, näher angezeigt sind.

Unter Deutschlands edlen Weinen verdienen bemerkt zu werden: die Rhein- Neckar- Mosler- u. Frankenweine. Die Rheinweine sind kräftig, schmackhaft und gesund, weil sie dünner und leichter Art, dabey nicht so süß und feurig, als die spanischen, portugiesischen und italienischen Weine sind. Selbst vorsichtige Aerzte erlauben den Genuß dieser Weine ihren Patienten, oder verordnen sie wider mancherley Gebrechen. Indessen ist doch ein junger Rheinwein der Gesundheit lange nicht so zuträglich, als ein älterer von einem guten Jahrgang, und hat auch keinen so guten Geschmack. Je älter der Rheinwein wird, je mehr Firne bekömmt er. Der Rheingau wird für das eigentliche Vaterland der Rheinweine gehalten. Der Rheingauer wächst zwischen Maynz und Bacherach. Ob aber gleich die Stadt Hochheim mit ihren Weinhügeln nicht im Rheingau liegt, so werden doch die hochheimer Weine, wegen ihrer Vortreflichkeit und Verwandtschaft mit den Gewächsen des Rheingaues, zu den Rheinweinen, und zwar zu den allerbesten Arten derselben gerechnet. Von allen andern Weinbergen um Hochheim unterscheidet sich der, welcher zur Dohmdechaney in Maynz gehört, und ganz allein die sogenannte hochheimer Blume liefert. Das Stückfaß von diesem wird nicht selten für 1000 Gulden verkauft. Von gleichem Range sind die Weine, welche bey Rudesheim und am Johannis-Berge wachsen. Der bacheracher hat von seinem vorigen Rufe verloren. Der heutige hat einen süßlichen Geschmack. Bleichert, heißt man einen schönen hellrothen Rheinwein, der theils

um Argenfels im Trierschen, theils auch im cöllnischen Oberstift und anderwärts gewonnen wird. Lorchwein, eine gute rothe Sorte aus dem Churmaynzischen. Nierensteiner, ist ein vortreflicher weisser Rheinwein, der zwar ausser dem Rheingau wächst, aber doch den besten Sorten aus dieser Gegend nichts nachgiebt.

Als vorzüglich gute Jahrgänge bey den Rheinweinen sind bekannt die von 1748, 1760, 1762, 1766, 1775, 1779, 1780, 1781, und insonderheit von 1783. Dieser letztere wird allen übrigen guten Jahrgängen vorgezogen.

Die oberrheinischen Weine werden gar oft solchen Abnehmern, die keine gründliche Kenner sind, für rheingauer zugeschickt.

Die Stadt Maynz ist nebst den Oertern im Rheingau, und Höchst, Hochheim, Kölln am Rhein, und Frankfurt, der eigentliche Stapelort für diese Weine, und zugleich der Platz, wo Käufer und Besteller am wenigsten eine Verfälschung der Weine zu befürchten haben. Indessen sind auch zu Dortrecht und Rotterdam starke Niederlagen von Rheinweinen, wo die Käufer zuweilen mit eben dem Vortheil, als in den Rheingegenden, sich versorgen können.

Zu Maynz hält ein Ohm lautern oder von den Hefen abgezogenen Weins zwanzig Viertel, und an räumlichen Innhalt 7520 französische Kubikzoll. Es vergleichen sich 100 maynzer Maaß mit 162 1/16 berliner Quart, und der Eymer mit 67 1/7 leipziger Kannen.

Der Ohm zu Frankfurt am Mayn enthält 7436 fr. Kubikzoll, folglich vergleichen sich 100 frankfurter Maaß mit 160 1/2 berliner Quarten.

Zu Kölln am Rhein hat der Ohm 26 Viertel, das Viertel 4 Maaß. Das köllnische Maaß soll 75 1/2 fr. Kubikzoll halten, so daß 100 köllnische Maaß mit 130 3/16 berliner Quarten übereinkommen.

Die Neckarweine führen ihren Namen vom Neckarfluß, der im Fürstenbergischen entspringt, hernach das Gebiet der Stadt Rothweil, die Grafschaft Hohenberg, das Herzogthum Würtemberg, und das zur Unterpfalz gehörige Creichgow durchströhmt, und endlich bey Mannheim in den Rhein fällt. In allen den vorgenannten Landschaften wird Neckarwein gewonnen. Auch der, welcher am Kocher im Würtembergischen gezeugt wird, gehört mit unter die Neckarweine. Es sind überhaupt gesunde, leichte und wohl-

wohlschmeckende Weine, von weisser auch rother Farbe, die den guten ausländischen Sorten nichts nachgeben, und solche nicht selten wohl noch übertreffen. Die, welche um Besigheim, Lauffen, Heilbronn, ꝛc. wachsen, haben einen ganz eigenen ins Süßliche fallenden Geschmack, gehen nicht ins Blut, sollen aber auch nicht diuretisch seyn. Der besigheimer hat mehr Feuer, und eine röthliche Farbe. Zu Stetten im Remsthale wird ein herrlicher weisser Wein gezeugt, der unter dem Namen Brodwasser bekannt ist. Sulzburg im Baaden-Durlachischen liefert sehr guten Bleichert, und Eyburg, wie auch Weinsberg, dieß letztere im Würtembergischen, sehr schönen weissen Wein. Der rothe Neckarwein ist lieblich von Geschmack, und zugleich magenstärkend. Er geht stark nach der Schweiz, nach Strasburg, Paris, Holland, u. s. w. Die bourbeauxer Weine kommen diesem deutschen Weine, in Ansehung der Lieblichkeit, klaren Farbe, und magenstärkenden Eigenschaft, bey weitem nicht bey.

Die Herrschaft Badenweiler giebt den berühmten Markgräfer, der den Neckarsorten im Würtembergischen noch vorzuziehen ist. Er ist lieblich von Geschmack, hat viel Feuer, gar keine Säure, und wird mit Recht für einen gesunden Trank gehalten. Man verkauft ihn auswärts für Burgunder.

Die Markgrafschaft Hochberg liefert schöne weisse auch rothe Neckarsorten, wie auch die Oerter Landel, Köndringen, der Kaiserstuhl, besonders Ihringen, Bickensohl, Königschafhausen, ꝛc.

Von den in der Unterpfalz wachsenden Neckarweinen sind die, welche um Heidelberg fallen, die besten. Zu Urweiler in der Pfalz und in mehreren Gegenden daherum wird guter weisser Wein gebauet, den man für Rheingauer zum Handel schickt.

Die Oerter, welche den stärksten Verkehr in Neckarweinen treiben, sind die Stadt Augsburg, Weissenburg am Nordgau, sieben Meilen von Nürnberg, wo die Weinhändler im Kocherthale ihre Niederlagen von Neckarweinen halten; Canstadt, am Neckar im Würtembergerlande, wo ein starker Weinhandel getrieben, und die Waare auf dem Neckar verfahren wird; Heidelberg, von wo die Weine mit wenigen Kosten bis nach Frankfurt fortgeschaft werden können; endlich Ulm, das die Weine auf der Donau versenden kann.

Vom Getränkmaaß zu Heidelberg hält das Fuder

zehn Ohm, 120 Viertel; das Viertel 4 Maaß. Dieß letztere soll 116 französische Kubikzoll enthalten, so daß 100 solcher Maaß gerade 200 berliner Quart rendiren.

Die Moseler sind weisse und rothe Weine von lieblichem Geschmack. Die weissen insonderheit, wenn sie ihre gehörige Reife haben, sind angenehm von Geschmack. Unter den verschiedenen Jahrgängen hält man den 1746. und 48er für die vorzüglichsten. Man hält jedoch die der Gesundheit am zuträglichsten, die erst ein Jahr alt sind, indem sie alsdann weder austrocknen noch hitzen, auch ohne Wasser getrunken werden können. Bey ältern ist das der Fall nicht. Man ziehet die Moslerweine von Trier, Kölln und Koblenz.

Franken liefert vortrefliche Sorten Weine in großer Menge, die mit den auserlesensten Gewächsen anderer Länder um den Rang streiten können. Ein großer Theil der Frankenweine wird sogar unter dem Namen der Rheinweine abgesetzt.

Die besten und vorzüglichsten Frankenweine wachsen in den Weinbergen, womit die Stadt Würzburg umgeben ist. Der vornehmste und edelste unter allen Frankenweinen ist der Leistenwein, welcher, wenn er ein gewisses Alter hat, durch seinen angenehmen Duft oder die Firne, seinen Wohlgeschmack und seine Heilsamkeit, alle deutschen Weine übertrift, und vielleicht keinem der ausländischen Weine, die auch noch so sehr gerühmt werden, im geringsten etwas nachgiebt. Sein Werth ist so anerkannt, daß er zuweilen theurer bezahlt wird, als der älteste und edelste Rheinwein. Noch feuriger als der Leistenwein ist der Steinwein von gleichem Alter, aber er hat weder den aromatischen Geruch, noch auch den lieblichen Geschmack, der jenem eigen ist, sondern fällt vielmehr heiß und brantweinartig auf die Zunge. Ein Theil der Weinberge am Stein gehört dem Spital in Würzburg, ein anderer aber Privatleuten. Das Spital verkauft alten Steinwein unter dem Namen des heiligen Geistweins, in versiegelten Flaschen von besonderer Form und in der Grösse einer burgunder Pinte, das Stück für einen Thaler. Der Wein von der sogenannten Harfe wird auch mit dem Namen des heiligen Geistweins belegt. Dieser Wein, insonderheit der von den Jahren 1748 und 1775, kömmt an milder wohlthätiger Wärme und Lieblichkeit

keit dem vorhergehenden und jedem andern unter den edelsten Weinen gleich, und wird vom Leistenwein nur durch die Firne, den stärkenden Duft, und einen gewissen aromatischen Geschmack, übertroffen.

Zu den vorzüglichsten der hiesigen Gewächse rechnet man auch den Schalksberger Wein; der sogenannte Calmuswein ist ohne künstliche Zusammensetzung oder weit hergesuchte Bereitung ganz süß, und kömmt in der Art vielen der feinen ungarischen Weine gleich, daher er auch nicht selten unter fremdem Namen zu Markte geschickt wird. Dieser süße Wein wächst auf einem Felsen, Trieffenstein am Mayn, nach Aschaffenburg hin.

Strohweine werden in Franken, wie am Rheine und im Elsaß, gemacht. Jene sind nun zwar gewürzhafter und vielleicht auch feuriger, als diese, aber nicht so angenehm von Geschmack.

Die Frankenweine werden theils in diejenigen Gegenden von Franken, die gar keinen, oder doch nicht hinlänglichen Weinbau haben, z. E. nach Nürnberg, in das Anspachische und Bayreuthische, am meisten aber in das Fuldaische, Hessische, und nach Sachsen und Thüringen, ausgeführt. Die Weinhändler in Frankfurt und am Rheine verkaufen einen großen Theil der Frankenweine entweder geradezu unter dem Namen der Rheinweine, oder brauchen sie auch dazu, den jungen und herben Rheinweinen ihre unangenehme Säure zu benehmen, und diese damit zu verschneiden.

Der Werthheimer, insonderheit der jenseits des Mayns wachsende *Hasloscher*, ist derjenige, der dem Rheinweine am nächsten kommt, und in Absicht auf die Gesundheit den würzburger weit übertrift. Der Distelhäuser, welcher an der Tauber wächst, ist wenig geistreich, allein die Weinschmierer und Fuhrleute verschneiden ihn mit Brantwein, und führen ihn so in Menge aus.

Der Klingenberger wird um die Stadt dieses Namens, zwischen Schweinfurt und Kitzingen, am Mayn gebauet, und findet seiner Güte wegen starken Vertrieb. Im Bambergischen sind der Altenburger, Beringsfelder und Zeiler im besten Rufe.

Die besten Jahrgänge des Frankengewächses sind die von 1700, 1704, 1706, 1708, 1712, 1718, 1719, 1724, 1726, 1727, 1728, 1731, 1738, 1746, 1748, 1750, 1757, 1761, 1762, 1775,

1779,

1779, 1781 und 1783 gewesen.

Würzburg ist der Platz, woher die Kaufleute und Weinhändler sich am sichersten und vortheilhaftesten mit allen Arten der Frankenweine versorgen können. In Franken hat das Weinmaaß folgende Eintheilung: Ein Fuder hat 6 Ohm, der Ohm 2 Eymer, der Eymer 50 fränkische Maaß, deren jedes an räumlichem Inhalt 53 pariser Kubikzoll faßt. Der fränkische Eymer trift überein mit 47 9/28 leipziger Kannen. Die Gebinde müssen mit gerichtlichem Brande oder Anschnitt versehen seyn, wenn man ihrem Inhalt trauen soll.

Unter den auswärtigen Ländern ist Frankreich unstreitig das, so sich des größten Weinsegens zu erfreuen hat. In fast jeder Provinz dieses Staats wird Weinbau getrieben. Die, welche den ansehnlichsten Handel mit diesem Produkte treiben, und auch den Ausländer interessiren, sind Champagne, Bourgogne, Gascogne, Guyenne, Languedok, Provence, Roussillon, Anjou, Orleanois, Aunis, Saintonge, und die Insel Korsika.

Der Champagner findet nicht nur in Frankreich selbst, sondern noch mehr in England, Holland und den nördlichen Ländern starken Vertrieb; er streitet um den Vorzug mit dem Burgunder, und beyde finden ihre Freunde und Liebhaber. Unser Vorhaben ist nun wohl dieß, einen richtigen Begriff von den Weinen aus dieser Provinz zu geben, allein wir mögen uns doch nicht zu Richtern über ihren Werth oder Unwerth aufwerfen, und die von den Weinliebhabern so oft aufs Tapet gebrachte Frage, ob das champagner Gewächse dem burgunder vorzuziehen sey, und in wiefern dieß der Fall sey, bestimmen und entscheiden. Lieber wollen wir hier einige karakteristische Züge angeben, die dem einen und dem andern dieser berühmten Weine eigen sind.

Die jungen Leute und die Frauenzimmer geben dem Champagner den Vorrang. Der Franzose im männlichen Alter hält sich zum Burgunder. Der Engländer, der mehr als ein anderer ein leichtes und fliessendes Getränke braucht, betrachtet den Champagner als den vorzüglichsten unter allen Franzweinen. Der Holländer, so wie überhaupt die Bewohner der nördlichen Länder, lieben wieder den Burgunder, weil sie Geschmack an solchen Weinen finden, die zugleich stark und

schmackhaft sind, und dieß ist der Fall bey jenem.

Für alle Nationen ohne Ausnahme hat der Burgunder einen feinen, sehr reizenden Geschmack, und etwas ihm eigenthümliches, das der Zunge sehr wohl behagt; man hält ihn für ein sonderliches Stärkmittel bey schwächlichen, abgematteten Körpern, und alten Leuten, die ihre Lebensgeister erwekken wollen. Der Eindruck von diesem Getränke ist sanfter und ruhiger, die Wirkung minder rasch, aber auch dauerhafter, als die vom andern. Der Champagner ist ermunternd und aufwekkend, er hat einen pickanten Geschmack, etwas liebliches und einnehmendes in der Art; er vertreibt die Schwermuth und finstern Sorgen, löset die Zunge, und flößt Heiterkeit und frohe Gesinnung ein. Seine Wirkung ist schnell, aber doch angenehm, allein sie vergeht gar bald wieder, und seine Züge verlöschen, ehe man sich es versiehet.

Man theilt den Champagner in 3 Hauptklassen, die dem Range nach so aufeinander folgen:

Erste Klasse. Weisse Sorten: Mareuil, unterhalb Ay. Ay. Hautvilliers. Pierry. Cramant. Rothe Sorten: Verziet. Versenay. Bouzy. Taizy. Cumieres. Unter dieser Klasse sind die berühmten weissen Weine, welche in Menge ausgeführt, und zum Nachtisch auf den vornehmsten Tafeln in England, Holland und Norden aufgesetzt werden. Die rothen aus eben dieser Klasse kommen jetzt immer stärker in Ruf.

Zweyte Klasse. Weisse Sorten: Avenay. Epernay. Menil. Avis. Oger. Rothe Sorten: Mailly. Damery. Epernay. Rilly. Ay. Pierry. Monbret. Alle diese kommen zwar denen aus der ersten Klasse nicht gleich, doch stehen sie ihnen auch in der Güte nicht gar viel nach.

Dritte Klasse. Weisse Sorten: Tonnerre. Chablis. Ludes. Sadu. Trois-puits. Villers-Alleran. Rothe Sorten: Joigny. Tonnerre. Chamery. Ville-Domagne. Pargny. Sapicourt.

Die von Tonnerre und Chablis rechnet man hier und dort, z. E. in Niederbourgogne, unter die vorzüglichsten Gewächse. Diese dritte Klasse findet in Frankreich selbst den stärksten Vertrieb. Wenn ihre Weine gut gewählt werden, geben sie einen sehr guten Tischtrank ab. Die Oerter Rigny-les-Feron und Villeneuve-l'Archeveque liefern gute weisse Sorten, wie auch ordinaire rothe.

Die Weine, welche man im

im Lande Vins de riviere, oder Weine die an den Ufern der Flüsse fallen, nennt, sind weisser von Farbe, als die Bergweine, auch lieblicher von Geschmack, und eher trinkbar. Unter diese Revierweine rechnet man den Ay, Hautvilliers, Cumieres, Epernay, Pierry, Fluery, Damery und Vanteuil.

Unter die Bergweine den Verzenay, Sillery, Ludes, Troispuits, Mailly, Rilly und andere. Von den rothen Bergweinen hält das Gebinde 25 bis 30 Bouteillen mehr, als von den weissen Revierweinen: denn diese hier werden so wie sie noch auf den Hefen liegen, jene aber schon abgestochen gehandelt. Die größern champagner Fustagen geben 230, die kleinern nur 200 pariser Bouteillen.

Alle Champagner muß man nicht gar weit in Fässern transportiren lassen, weil sie sonst von ihrer Güte zu verlieren pflegen. Man thut am besten, wenn man sie auf Bouteillen ziehen, und diese wohl zustopfen und verkütten läßt. In diesem Zustande dauren die Bergweine, wenn sie von einem guten Jahrgange sind, 5 oder 6 Jahre recht gut.

Moussirender Champagner ist der, welchen man nicht in Kufen gähren lassen, sondern gleich in wohl zugespündete Fässer gefüllt hat, so daß die häufige Luft mit dem Weine verbunden bleibt. Auch zieht man diesen Wein im März, April oder August auf Flaschen, wo die unmerkliche Gährung sich wieder erneuert. Der, so im März abgezogen wird, moussirt am stärksten, und macht die meisten Bouteillen springen, und diesem geben die Weinkenner den Vorzug. Vertus, ein Flecken 6 Meilen von Chalons, ist die rechte Gegend, wo die moussirenden Weine fallen. Die besten gewinnet man um Menil, Oger, Avise, Cramant, &c.

Oeil de Perdrix, ist ein röthlicher Champagner, der unter die zweyte Klasse gehört.

Die Bourgogneweine gehen in weit größerer Menge zum Handel, als die champagner. Dieser Zweig des Wein-Handels veranlaßt wichtige und zahlreiche Spekulationen von Seiten der Weinhändler, Kommissionaire und Kaufleute in und ausserhalb Frankreich, und bringt Millionen in Umlauf. Da uns eine trockene Klassifikation oder Rangstellung dieser Weine von wenigem Nutzen zu seyn scheint, so wollen wir sie lieber nach den Hauptörtern, wo die Niederlagen und der Stapel die-

dieser Weine sind, vornehmen.

Die Weinberge um Nuits oder die sogenannte Côte nuitonne begreifen eine Strecke von 5 Meilen, die gegen Osten von den Landstraßen, die aus dieser Stadt nach Dijon und Beaune gehen, eingeschränkt wird. Dieser Distrikt von Weinbergen besteht aus den Bezirken von Morei, Chambole, Vougeot, Flagei, Vosne, Nuits, Premeaux, Comblanchieu, und Corgoloin, wo sich die Reviere befinden, welche die berühmtesten Weine in der ganzen Gegend geben. Darunter rechnet man Echeraux, Clos-de-Vougeot, Romanee, Richebourg, la Fache, Beaumont, St. George, Didier, Vaucrains, Pulliers, Thorey, Boudot, und noch eine Anzahl anderer.

Man unterscheidet hier die Weine in premiere und deuxieme têtes de cuvées, in cuvées rondes und cuvées de Vigneron. Sie dürfen durchgängig nicht eher getrunken werden, als bis sie 2, 3, auch wohl 4 Jahre gelegen haben. Diese kürzere oder längere Zeit wird nach Verhältniß erfordert, als die Weine geistreich und stark sind, oder nachdem der Jahrgang entweder gut oder schlecht gewesen ist.

Die Stadt Nuits hat sammt Beaune den Vortheil, daß beyde im Mittelpunkte des vorzüglichsten Weinbaues sich befinden, und da der rechte Stapel von den besten Bourgognegewächsen angelegt ist. Die Sorten aus der hiesigen Gegend scheinen gewissermaßen den Vorzug vor allen übrigen in diesem berühmten Weinlande zu behaupten. Auch sollen sie nach dem Urtheil der Weinkenner gesünder, als die andern, seyn, der Brust wohl bekommen, und die verlorenen Kräfte wieder herstellen. So viel ist sicher, daß die Weine von der Cote nuitonne insgemein höher bezahlt werden, als die übrigen aus andern Gegenden von Bourgogne. Der Wein von Chambole ist in diesem Bezirk eben das, was der Vollenay in dem von Beaune vorstellt, nämlich der Primeur. Alle Weine von Nuits haben einen ihnen eigenthümlichen Geschmack nach dem Stocke, sind hoch an der Farbe, dabey substanziös, und halten sich gut. Sie lassen sich zu Schiff und zur Achse verfahren. Die Stadt Beaune hat nicht nur den Stapel von den Weinen aus der umliegenden Gegend, sondern auch zum Theil von denen um Dijon, Auxerre, Macon, Avalon, Coulanges, &c.

Unter die Beauneweine der vornehmsten Klasse rechnet

net man die aus den Weinbergen von Romanee aus dem Kirchspiel von Vosne, den weissen Montrachet aus dem Kirchspiel von Chassagne, den Chambertin aus dem Kirchspiel von Gevray, den Clos de Vougeot aus dem Kirchspiel von Flagey und Vougeot, und endlich den saint George, Richebourg, den aus der Gegend um Nuits, 2c. Die vorgedachten Sorten übertreffen alle übrigen, welche die angezeigten Weingegenden liefern, und werden ihres feinen und delikaten Geschmacks wegen ausserordentlich theuer bezahlt. Sie kommen aber nur selten zum Handel, und werden von den reichen Grundbesitzern selbst consumirt, oder zu Geschenken an ihres gleichen verwendet.

Die Weinberge im Alose- oder Aloxe-Kirchspiel liefern die Weine zweyter Klasse, welche unter den Namen Vosne, Gevray, Vollenay, Corton, Pomard, 2c. bekannt sind. Diese haben fast denselben vortreflichen und feinen Geschmack, wenn sie zu dem gehörigen Grad der Reife gekommen sind, als die vorigen. Man sucht sie für die vornehmsten Tafeln in ganz Europa.

Das Kirchspiel von Mursault giebt den Puligny, weissen Mursault, Aloxe, Savigny, Mercurey, Pernant, Santenay, Cout-grain, rothen Mursault, Morey, Chenove, 2c. lauter vortrefliche Mittel-Sorten Burgunders, die zum gewöhnlichen Tischtrunk gebraucht werden.

Auch die Bourgognerweine, welche die Handlung von Auxerre, Dijon und Avalon zu ziehen pflegt, sind beliebt, und finden häufige Abnehmer. Die Güte derer, welche die Gegend um Auxerre am Yonnefluß liefert, ist nicht nur in Frankreich, sondern auch allenthalben im Auslande anerkannt. Sie werden hier in großer Menge gewonnen, denn man rechnet die Sammlung im Stadtgebiete allein, nach einem jährlichen Durchschnitt, auf 15000 Muids. Man kann sie in vier Sorten unterscheiden. In die vornehmste gehören die von la Chainette, Migraine, notre Dame Ladehors, und noch einige andere. Diese halten gleichen Rang mit den besten Gattungen aus Oberbourgogne. Die von der zweyten und dritten sind die gewöhnlichsten im Handel, und geben vortrefliche Tischweine. Alle insgesammt aber sind so beschaffen, daß man sich auf ihre Dauer verlassen kann. Sie lassen sich lange auf dem Lager halten, ohne im mindesten von ihrer Güte zu verlieren, sie werden eher von Jahr zu Jahr reifer und voll-

kommner. Auch haben diese Weine nicht, wie bey vielen andern der Fall ist, einen gewissen Erdgeschmack, sondern sind ganz rein. Ausser dem Gebiet von Auxerre giebt es auch noch viele Weinberge in der Nachbarschaft, deren Weine geschätzt werden. Z. E. Coulanges und Cravant; in diesem letztern ist der Bezirk von la Palotte vorzüglich berühmt; so auch Irancy. Diese zuletzt genannten gehören mit unter die beste Sorte.

Vermanton, Vincelotte, Jussy und Arcis-les-grottes sind Mittelweine vom dritten Range.

Die Weinberge von Vincelles, Augy, Quaisnes, Vallant und Chitry liefern gute weisse Weine. Die von Champs und St. Bris lassen sich mit dem Chablis vergleichen.

Der Vertrieb der Weine, die die Gegend um Avalon hervorbringt, geschieht größtentheils durch Dazwischenkunft der Kaufleute und Kommissionaire zu Paris, Rouen oder Amiens. Diese sind von vortreflicher Güte. Man unterscheidet solche in feine, mittle und ordinaire Sorten, von welchen die erstere die begreift, welche die Weinberge und Gegenden um Annet, du Vaux und Rouvre liefern. Diese sind angenehmen und delikaten Geschmacks. Die zweyte Sorte enthält gute ordinaire Tischweine. Die letzte geringere, die aber doch auch nicht zu verachten sind.

Die Queue von Beaune hat 2 Poincons oder 4 Feuillettes, zusammen von 480 pariser Pinten.

Der Muid von Auxerre, 2 Feuillettes, jede von 150, also überhaupt 300 dieser Pinten.

Die Queue von Nuits hat 2 Tonneaux oder Pieces, oder 4 Feuillettes, die zusammen 480 bis 500 pariser Pinten ausgeben.

Man macht den Weinkommissionairen in Bourgogne den Vorwurf, (aber vielleicht mit Unrecht) daß sie durch allerhand Ränke, die sie im Handel spielen, die Weine ihres Landes in der Fremde in einen gewissen Mißcredit gebracht haben sollen, und zwar damit, daß sie nicht selten verdorbene Weine abgeschickt, schlechte Sorten für die Besteller gewählt, oder gut eingekaufte verfälscht haben. Dieß wäre ein Vergehen gegen ihre Landsleute und gegen das Publikum, welches strenge Ahndung verdiente.

Auch giebt man ihnen schuld, daß sie unter der Hand sich zwischen den fremden Kaufmann und den Weinbergs-Besitzer oder Wein-Niederläger stellen,

diesen

diesen letztern von ihnen abhängig machen, und jenen nach Gefallen in den Preisen übersetzen, nachdem Zeit und Umstände dazu günstig scheinen.

Indessen würde diesem Unfug, wenn er auch wirklich statt fände, nicht leicht zu steuren möglich seyn: denn wenn der Ausländer den Handel geradezu mit den Weinbergsbesitzern und Weineigenthümern treiben möchte, würde es gewiß auch nicht an nachtheiligen Folgen fehlen. Man nehme den Fall an, daß ein Handlungshaus zu Amsterdam oder London einige hundert Stück-Fässer Champagner oder Bourgognewein auf einmal brauche; die Expedition wird da leicht befolgt werden können, wenn das Haus sich an einen der Kommissionaire wendet, allein sie wird so gut als unausführbar seyn, wenn sich der Besteller an die Eigenthümer der Weinberge addressiren will. Der Korrespondent wird da nicht in diesem Keller 20, dort 30, noch anderswo 50 Stückfässer, u. s. w. zusammensuchen können, bis die verlangte Anzahl beysammen ist; ein solches Geschäft ist des Mannes Sache nicht. Wenn zwey Handlungshäuser, z. E. eines in Frankreich, und das andere in Holland oder England, mit einander Verkehr haben, so kennen sie, so viel sich thun läßt, ihre wechselseitigen Vermögensumstände, und wissen beyläufig, worauf sie fussen können. Im angenommenen Fall aber fällt die Gefahr auf den französischen Negocianten, der ein dringendes Interesse und leichte Mittel haben muß, sich von der Solidität des fremden Hauses zu überzeugen. Man nehme nun jetzt an, daß ein solches auswärtiges Haus sich an zehn, zwölf oder zwanzig Weinbergsbesitzer addressire und Aufträge gebe, durch welche Wege werden diese die Zahlungsfähigkeit des Bestellers erfahren können? Und können sie das nicht, so sind sie ja augenscheinlichem Verluste ausgesetzt, und das Land wird bey seinem Ausfuhrhandel ansehnlich zurückkommen.

Die neuen Bourgogneweine werden im März und April, nachdem sie abgestochen sind, versendet; die alten aber das ganze Jahr hindurch, ausgenommen bey scharfer Kälte, und großer Hitze. Die Bourgogneweine sind fast durchgängig etwas dick, übrigens aber von vortreflicher Art. In den ersten Monaten ihres Alters haben sie etwas strenges an sich, das sich aber in der Folge verliert. Sie müssen,

wenn sie sich lange halten sollen, zu gehöriger Zeit auf Bouteillen gezogen werden.

Man theilte auch ehedem die Burgunderweine in niederländische und oberländische Gewächse ein, allein diese Eintheilung ist wenigstens für den ganz unnütz, der seine Waare aus der ersten Hand ziehen kann. Die besten Sorten aus dem Niederlande sind denen im Oberlande völlig gleich, und die Weinhändler im Lande geben ein Gewächse fürs andere aus, nachdem es ihr Vortheil mit sich bringt.

Von den Burgunderweinen werden einige schon abgezogen, andere noch auf den Hefen gehandelt. Das Abstechen macht einen Unterschied von 30 bis 40 Livres im Preis auf die Queue, nämlich bey den feinsten Sorten; bey den mittlern 20 oder 25, u. s. w. nach Verhältniß.

Die Weine aus Gascogne und Guyenne sind dick, stark gedeckt, aber doch nicht zusammenziehend u. stopfend, dabey haben sie Feuer, und verbessern sich durch die Schiffahrt noch um vieles. Die aus der erstern Provinz werden über Bayonne, die aus Guyenne über Bourdeaux ausgeführt. Diese hier sind theils weiß, theils roth. Die aus Bordelois, welche in Deutschland und anderwärts unter dem Namen Bourdeauxer Weine bekannt sind, und die aus Agenois und Quercy, welche Vins de haut païs heißen, sind einer der allerwichtigsten Ausfuhrartikel von Guyenne; man begreift unter diesem Namen die von Dommes, Sarbac, Birgerac, St. Foy und Castillon, die insgesammt an den Ufern der Dordogne wachsen.

Die, welche unter den rothen Sorten den ersten Rang behaupten, sind der Pontac, Medoc, Hautbrion, saint Emilien, Graves, ꝛc. Die gesuchtesten unter den Médocarten sind die von Lafitte, Margaux und Latour. Die feinste nennt man grand Médoc; es ist die theuerste unter allen, denn sie gilt gemeiniglich 2000 Livres der Tonneau, auch manchmal noch mehr. Er ist gedeckter als Burgunder.

Unter den Gravesweinen, und denen, welche in alle Länder und Gegenden von Europa ausgeführt werden, stechen hervor die von haut-Talence, Merignac, Loignan, Villenave, Pessac, ꝛc. Alle diese Weine sind vortreflich in ihrer Art, doch gleichen sie weder dem Champagner noch dem Burgunder, sondern haben ihre eigenthümliche Qualität; die rothen schmecken etwas strenge, alle durchgängig aber sind gesunde und magenstärkende Weine.

ne. Sie lassen sich jedoch nicht wohl vor dem zweyten Jahre trinken. Noch giebt es auch andere in verschiedenen Kirchspielen und Gegenden dieser Provinz, die zwar nicht in so hohem Rufe stehen, doch aber auch von sehr guter Art zu seyn pflegen. Es finden sich hierunter gar oft Weine, die den erstgenannten nichts in der Güte nachgeben. Hierunter zählt man die von Cantenac, St. Julien, Pouillac, St. Mambert, St. Estephe, Ludon, Macau, St. Laurent, und einige andere. Der von Cauderot, insonderheit der sogenannte crû de Goyon in Bazadois, ist ein guter rother Kargaisonwein. Paluswëine sind gedeckte Sorten, die besonders nach den französischen Kolonien gehen. Rother Côteswein ist leichter Art, und wird nach Norden verschifft. Cahors- und Montaubansche Weine sind dunkel von Farbe, auch dick, und werden in Deutschland nicht selten für Pontac verhandelt.

Unter den weissen Weinen verdienen die erste Stelle die von Carbonnieux, Serons, Barsac, Preignac, Sauterne, Bommes, Poudensac, Langon und Graves, und unter den oberländischen dieser Farbe: der Gaillac of Hantjes, und Piccardan.

Der weisse Graveswein läßt sich schon im ersten Jahre trinken, die übrigen müssen ein Jahr länger gelagert haben.

Man handelt die hiesigen Weine entweder so wie sie noch auf den Hefen liegen, oder rein abgestochen. Ein abgezogener weisser Wein gilt 5 oder 6 Procent mehr, als einer von gleicher Güte, der noch auf dem Lager liegt, und bey den rothen ist der Unterschied noch stärker. Manche werden bis dreymal abgezogen. Die bourdeauxer Weine bedürfen fast durchgängig einiger Zurichtung, bevor sie ausgeführt werden können. Ein großer Theil wird mit andern Sorten verschnitten, z. E. der Coutras mit St. Croix und Clairac, der Serons und Barsac mit Sauterneswein, schwache Sorten mit Franzbrantwein, u. s. w. Zwar werden auch viele Schiffsladungen neuer und grüner Weine nach Bremen, Hamburg, Holland und Norden ausgeführt, die auf der Stelle nur die einfachste Zurichtung bekommen haben, allein diese taugen nur für die Weinbrauer und Weinkünstler, die sie durch mehrmaliges Klären, Abziehen, und besonders durchs Verschneiden mit Barzelloner, Corsikaner, Vidogne und Roussillonweinen zu veredeln wissen. Dieß ist

ist aber schon nicht Jedermanns Sache.

Stadtwein, oder Vin de Ville, heißt man zu Bourdeaux die Weine aus dem Distrikt unterhalb St. Macaire. Vins de Mer, Seeweine, die Mittelsorten, unter andern den gemeinen Médoc, Graves, Langon, Blaye, Bourg und St. Emilien.

Vin cuit, oder gekochten Wein, den, welcher vor der Gährung einmal aufgekocht hat, und deshalb seine Süssigkeit immerfort behält. Färbewein, Vins de Teinture, sind stark gedeckte Weine, z. E. der Vin noir von Blois, und der Cahors, die zum Färben der blaßgewordenen rothen Weine dienen.

Vin muet, Mostwein, den man am Gähren verhindert hat, und der durch einen Zusatz an Zucker versüßt worden ist. Dieser wird stark geschwefelt, und hernach zum Verschneiden der grünen und säuerlichen Weine gebraucht.

Von den bourdeauxer Weinen sind einige, z. E. die oberländischen, namentlich der Langon, Fargues, Preignac, Bados, St. Macaire, Landiras, Sauternes und Dommes, in größern Gebinden, welche um 20 Procent mehr halten, als die andern, und wo die Barique 110 Pots nach hiesigem Maaße haben soll. Hingegen die von Castres, Joubertes, St. Parbon, Coymeres, Auros, Rabeque-Taillade, Lunison und Rouaillon werden nur zu 90 Pots geschätzt.

Die Gascogneweine werden von Bayonne ausgeführt. Diese Weine haben viel Geist, auch einen zum Theil gar nicht unangenehmen Stockgeschmack, und sind bald trinkbar. Man bedient sich ihrer mit Vortheil zum Verschneiden anderer leichten weissen Weine, oder auch um schwachen wieder aufzuhelfen.

Bayonne verschifft insonderheit folgende weisse Sorten: Piguepout - Chalosse, Armagnac, sogenannte kleine Weine, kleine Nieder-Chalosse, Ober-Chalosse, Nieder- und Ober-Tursan, Béarn, und weissen auch rothen Juranson, von welchen die beyden letzten am höchsten geschätzt werden. Diese Sorten werden nach Oxhöft von 40 Vierteln, der rothe Capbreton aber bey 2 Pieces, jede zu 36 Vierteln, gehandelt. Dieser letztere ist ein feiner und schmackhafter Wein, der dem besten Côte rotie nichts nachgiebt; er hat viel Feuer, wenn er ein paar Jahre alt ist.

Languedok bauet eine ungeheure Menge theils weisser, theils rother Weine, die viel Feuer haben, und daher gewässert werden müssen, wenn man sie tagtäglich genießen

nießen will. Der stärkste Handel mit diesen und den Rhone- und Vienneweinen wird von Cette, Montpellier und Bourdeaux nach auswärts getrieben.

Cette liefert nicht allein die Weine aus der Provinz, sondern auch verschiedene andere aus Roussillon, Bourgogne, Poitou, Rouergue, u. d. Man erhält von diesem Platze an weissen Weinen die Muskateller von Rivesaltes, Frontignan, Lunel, Montbazin, Beziers, den Condrieux, St. Percy, Laudun, Piccardan, und Clairet von Calvisson.

An rothen den Heremitage, Côte rotie, Muskateller von Clermont, den Crose, Gervan, Cornas, St. Geniez, Chuselan, Orsan, Coudolet, Tavel, Lirac, Roquemaure, St. George, Dresery, St. Christol, Roussillon, St. Gilles, Langlade, Milhaud, Uchaud, Sauvian, Vendres, Narbonne, Beziers und Allignan. Wir übergehen ihre Eigenschaften, 2c., indem diese unter den besondern Titeln schon angegeben sind. Ein gleiches ist auch der Fall mit den Provenzalweinen, und denen aus Roussillon.

Die ordinairen Weine aus Roussillon, welche sich am besten transportiren lassen, sind die von Banyuls, Colliouvres, Baixas, Espera, Peirestortes, Claira und St. Laurent. Die besten Tischweine fallen um Torremila, Pia, le Vernet, Terrats und Lesparron. Die ordinairen rothen sind gröstentheils für die amerikanischen Kolonien bestimmt, und dienen auch zum Verschneiden anderer Franzweine. Diese Gattung hier ist sehr dunkel von Farbe, und dick. Die bessern Sorten sind heller von Farbe, und leichter von Geschmack; sie werden, wenn sie 3, 4 bis 5 Jahre gelegen haben, ganz vortreflich. Der Grenache ist im ersten Jahr ein dicker, sehr schwarzrother und saftreicher Wein, fast wie der Tinto von Alicante. So wie er aber älter geworden ist, verliert er von seiner dunkeln Farbe, und im zweyten und dritten Jahre gleicht er dem Tinto de Rota, wenn er aber noch 3 bis 4 Jahre länger gelegen hat, erhält er die Farbe und den Geschmack des Capweins. Der köstlichste und delikateste unter allen weissen Weinen in Roussillon ist der Maccabeo, der um Salces von ursprünglich spanischem Gelege gewonnen wird. Er hat viele Aehnlichkeit mit dem Tokayer. Diese Weine werden über Vendres ausgeführt.

Die Weine aus Anjou haben zwar weder den leichten und lieblichen Geschmack des Champagners, noch auch die

die Stärke und Delikatesse des Burgunders, aber dennoch sind sie sehr guter Art, und wären es noch mehr, wenn sie nicht etwas zu viel Hitze machten. Sie sind dick, und dunkel von Farbe; wenn man sie lange liegen läßt, werden sie süß, verlieren aber doch auch nichts von ihrer sonstigen Güte. Die Eigenschaft, daß sie gemeiniglich hitzig zu seyn pflegen, rührt zum Theil davon her, daß man sie nicht genug sich abliegen läßt, ehe man sie zum Handel bringt. Sie sind meistentheils weiß, doch giebt es auch rothe.

Man kann die Weine aus diesem Lande füglich in drey Klassen eintheilen. Die von der ersten und vornehmsten werden in den Kirchspielen von Faye, St. Lambert, Rable, Maligny, Chavagne und Touarce gebauet, in welchem letztern der Bezirk von Bonnezaux vorzüglich sich auszeichnet. Alle diese liegen längs an dem Kanal von Anjou.

Unter die zweyte Klasse zählt man die, welche an dem rechten Ufer der Loire, in den Kirchspielen Pire und Veniere fallen. Im erstern sind die Bezirke von Seran und Roche-au-Moine, im andern die von Poissoniere und Laleu zu bemerken. Die Weine dieser Klasse werden auch durch den Namen Vins de la Côte bezeichnet. Man zählt aber auch noch die dazu, die am linken Ufer des vorgedachten Flusses gewonnen werden, nämlich den Bezirk von Quarts im Kirchspiel von St. Aubin, und den von Pihardi in dem von St. Barthelemy, nahe bey Angers.

Endlich die, welche in die dritte Klasse gehören, fallen in dem Kirchspiel Meure, worinnen die Weingärten des Brosses, und in dem von Nee die von Roches, Rochefort, Chalonne, Soulaine, ꝛc. sich befinden.

Die Weine der ersten und andern Klasse gehen nach Poitou, Maine, Holland, England und Norden. Die von der dritten aber werden auf dem Loirefluß meist nach Paris verschifft. Diese letztern sind bey den Weinhändlern der Hauptstadt schon darum beliebt, weil sie sich gut mit andern verschneiden lassen. Eine vierte Klasse geben die Weine von Chatelnie, die aber schon viel geringer ausfallen. Auch der von Montsoreau, 3 Meilen von Saumur, ist guter Art. Saint Denis ist ein weisser Wein von ziemlicher Güte. Die um Angers und St. James gleichen den Langonweinen zu Bourdeaux. Lasleche an der Loire liefert weisse Sorten von guter Art, wie auch rothe von mittelmäßi-

mäßiger, doch unter diesen hier auch sehr gedeckte mit unter. Auch die aus der Ebene im Süden von Montreuil = Bellay werden geschätzt.

Man handelt diese Weine nach Buzes oder Busses von 29 bis 30 Veltes, oder auch 32 Veltes, die 240 pariser Pinten halten. Sie werden von Saumur verladen.

Orleanois baut in ausserordentlicher Menge weisse auch rothe Weine, die von mittler Konsistenz, angenehm von Geschmack sind, aber leicht betrunken machen. Sie erlangen erst im zweyten Jahre den gehörigen Grad der Vollkommenheit, dann aber kann man sie wohl 5 bis 6 Jahre lang gut erhalten. Die aus Mehun=sur=Loire und der Gegend um Beaugency werden nach England und Holland verschifft. Die vorzüglichsten und besten Gewächse um diesen letztern Ort sind die von Messas, Josnes und Tavers. Wegen der Blesoisweine, die in eben dieser Provinz fallen, und stark verhandelt werden, sehe man unter Bloiswein das Nähere. Die Weine aus dem Herzogthum Chartres sind roth, und die besten gleichen vollkommen dem Burgunder, sind auch eben so dauerhaft und gut von Geschmack.

Orleanois handelt seine Weine nach Queues von 280, Demiqueues von 140, und Setiers von 8 pariser Pinten.

Die Provinz Aunis treibt einen ungemein wichtigen Handel mit ihren Weinen. Sie liefert jährlich über 100,000 Tonneaux, meistens rothe Sorten. Die besten gewinnet man um Saintes, Aigre und St. Jean d'Angely. Man führt sie von Rochelle, Brouage, Marennes, Tremblade, Oleron, Isle=de=Rhe, Jarnac und Rochefort aus.

Die rothen und auch weissen Seudresweine sind in bourdeauxer Gebinden von 29 Veltes zu 8 Pinten. Die weissen heißt man Blanchettes. Sie gehen in großer Menge nach Bretagne, Hamburg, Bremen, Lübeck und der Ostsee.

Zu Rochelle handelt man die Weine nach Tonneaux von 4 Bariques, jede von 32 Veltes.

Borderieweine werden in grande, moyenne und petite Borderie unterschieden. Die erstere Sorte liefern die Oerter Richemond, Jauresac und St. Laurent. Die Borderieweine sind gute süße Sorten, die nach Holland, England und Norden gehen. Sie lassen sich weit weg zur See transportiren. Die, denen es an Süßigkeit gebricht, sind nicht trinkbar, wer=

werden bald trübe, und schlagen auf der Reise um.

Die weissen und rothen Weine aus Saintonge gehen nach Hamburg, Lübeck, Bremen. Die besten Sorten in Angoumois liefern Cognac, Aubeterre, Rochefoucault, und nach diesen Angouleme. Die rothen insonderheit gehen ins Ausland. Sie werden zu Charente oberhalb Rochefort geladen. Die meisten Borderieweine von Cognac haben in guten Jahren einen lieblichen und angenehmen Geschmack, beynahe wie Bergerac. Die rothen bleiben zum Theil in Frankreich, etwas wird auch nach Holland verladen. Man handelt solche in Gebinden von 27 Veltes.

Lyonnois ist des Condrieux und der Rhoneweine wegen im Rufe. Der erstere ist seines überaus lieblichen und angenehmen Geschmacks halber in Frankreich nicht allein, sondern auch auswärts berühmt. Er wird um Rouanne gebauet, und über Lyon zum Handel gebracht. Er hält sich noch länger, als Bourgognewein. Rhoneweine, die man auch Vins de rivage heißt, sind starke geistreiche, aber doch wohlschmeckende Sorten.

Dauphine liefert gute und mitunter vortrefliche Weine, wenn gleich nicht in großem Ueberfluß. Die Gegend um St. Paul giebt einen herrlichen Tischwein. Längs am Rhone zwischen Valence und St. Valiere wächst der schöne weisse auch rothe Heremitagewein, der wie nach Myrtenbeeren schmeckt, und sehr gesund seyn soll. Er führt den Namen von einem Berge, der dem Flecken Thin oder Tain gegenüber liegt. Die um Vienne, besonders die rothen von Cote rotie, und die weissen von Seyssuel und Chateau-Grillet, sind von vortreflicher Art, und finden allenthalben großen Beyfall. Man ziehet solche von Lyon, Avignon oder Condrieux. Diese Weine, so wie die aus Vivarais, Auvergne und Limosin, werden in Schläuchen (outres) von zubereitetem Leder verfahren, welche zum Transport mit Mauleseln bequemer als Gebinde befunden werden.

Touraine liefert weisse und rothe Weine in großer Quantität, welche zum Theil mit unter die feinen und edeln französischen Weine gehören. Sie gehen häufig zum Handel. Die weissen, z. E. von Vouvray, St. George und Rochecorbon, führt man nach Holland, Flandern und mehrern Ländern, sogar nach den Kolonien aus. Die rothen von Joue, Balland, St. Avertin und St. Cire werden nach allen großen Städten in Frankreich und

an

an die auswärtigen Höfe geschickt. Die andern Weine von erstem Range sowohl weisser als rother Farbe, der Muskateller von Montbazon u. s. w., werden nach Paris, wie auch nach Berry, Normandie, ꝛc. verfahren. Amboise und die Gegend daherum giebt ziemlich gute weisse und rothe Tischweine, die insonderheit zu Paris Vertrieb finden. Unter den rothen haben der von Cotes-de-Cher, und unter den weissen die von Cotes de Noizay und Vernon den meisten Ruf. Eine extrafeine Sorte giebt der sogenannte Canton des Nobles. Diese wird sehr hoch gehalten. Man verschifft die Weine dieser Provinz entweder auf den Loire- Vienne- und Cherflüssen über Nantes, oder auch von Chinon, Saumur, u. s. w. aus. Sie werden zu Tours, Chinon und in andern Marktplätzen der Provinz in Poincons von wenigstens 33 Veltes gehandelt.

Bretagne bauet zwar an vielen Orten Wein, doch wird der meiste zu Brantwein abgezogen. Dieß ist auch der Fall mit denen, die im Reviere von Nantes gewonnen werden. Die aber, welche diese Stadt Holland und den nördlichen Ländern zuschickt, sind nicht eigenes Produkt, sondern kommen aus Anjou, Vouvray und Blesois. Die Gegend um Coveron liefert die vorzüglichste Sorte unter den rothen Nanteser Weinen. Auf diese folgen die von Mosniere und Valette, Noirmoutier, der sogenannte Stadtwein, ꝛc. Sie sind fast durchgängig nur leichter Art, und die Ausländer spekuliren darauf nur in guten Jahren. Man handelt sie bey Tonneaux von 4 Oxhöft, deren jedes 32 bis 33 Veltes hält.

Elsaß giebt sowohl rothe als weisse Weine, die in der Art den Franzweinen ähnlich sind. Die rothen werden zuweilen für Burgunder zu Markte geschickt, sind aber leichter, und dabey blässer von Farbe. Ihr Geschmack ist angenehm, und sie sind gesund. Strohwein, heißt man eine Gattung oberelsassischer Weine von besonderer Zubereitung, die weit und breit berühmt ist. Es werden dazu immer die besten und zeitigsten Trauben ausgewählt; man hängt sie hernach auf, und wenn sie gehörig abgetrocknet sind, legt man sie auf Stroh, und preßt solche erst im nächsten Frühjahr, wo sie dann völlig das Ansehen der Meertrauben oder Rosinen haben. Durch diese Behandlung ist nun nichts zurückgeblieben, als der Geist und die Substanz. Der Handel mit Strohwein macht jetzt einen einträgli-

chen Zweig der Ausfuhr. Man schickt diesen Wein bis in andere Welttheile. Hiervon giebt auch der Titel: elsaßer Weine, noch weitere Nachricht.

Lothringen, das Herzogthum Bar und die drey Bißthümer zeugen eine Menge guter Weine, die zum Theil auch in der Fremde guten Vertrieb finden. Bar insonderheit führt viel davon über St. Michel nach den österreichischen Niederlanden und ins Lüttichsche aus. Die vorzüglichsten Weingewächse in diesem Lande sind um Loupmont, Bussiere, St. Julien, Apremont und Varneville. Metz und die umliegende Gegend liefern häufig sogenannten Moslerwein. Man handelt da den Wein nach Hottes von 44 pariser Pinten. Toul baut gleichfalls Moslerwein, und man handelt ihn da nach Charges von beynahe 42 Pinten. Das Gebiet von Verdun hat ansehnlichen Weinbau. Der hiesige Wein ist leicht und doch geistreich, und hat zugleich einen delikaten Geschmack. Er wird ins Luxemburgische, Lüttichsche und nach Ardennes ausgeführt.

Die Insel Corsika liefert sowohl weisse als rothe, süße und feurige Weine. Unter den Sorten, die man hier gewinnet, sind die um Capocorso die vorzüglichsten; sie kommen dem Mallaga ziemlich gleich. Die aus den Kirchspielen Muriani und Campoloro sind in manchem Betracht noch feiner und besser. Man führet solche häufig nach Holland aus. Die weissen werden, wenn sie einige Jahre alt sind, wegen ihrer Farbe und ihres Geistes, im Norden zu Verstärkung junger leichten Franzweine gebraucht. Man handelt sie auf der Stelle nach Barili von 2 Some, jedwede von diesen 108 Pinten messend. Zu Marseille nach Oxhöft.

Italien bauet vortrefliche Weine, mit denen aber, wenn man den Siracuser, die sardinischen, neapolitanischen und toskanischen Weine ausnimmt, kein gar grosser Handel nach auswärts getrieben wird. Im Kirchenstaate zeugt die Gegend um Orvieto weisse süße Weine, und Montefiascone angenehmen röthlichen Muskateller, und auch weissen, die sehr gesucht sind. Viterbo giebt weissen Wein von ziemlich gutem Geschmack. Bey Lavinia und Ardea wächst vortreflicher Wein, der sich durchs Verfahren noch sehr veredelt, und hernach dem Mallaga gleich kommt. Um Albano fallen schöne weisse und rothe diuretische Weine, von lieblichem Geschmack. Der Romanesco, welcher bey

Mon-

Montemalo wächst, ist weiß, und hat einen angenehm süßlichen Geschmack. Peruggia liefert Muskateller, der dem florentinischen gleicht, und in ganz Italien im Ruf ist.

Das Königreich Neapel bauet in verschiedenen Provinzen sehr edle Sorten Weine, z. E. den berühmten Falerner, der am bajischen Meerbusen gewonnen wird. Dieser ist dick, hochroth von Farbe, ein wenig süß von Geschmack, aber doch voller Feuer. Man hält ihn für einen der besten und gesündesten in ganz Italien. Chiarello oder Chiarello piccante ist ein lichtrother, leichter, aber süßlichter Wein, von angenehmen Geschmack und Geruch. Er gehört unter die temperirten, folglich sehr gesunden Weine. Lagrima de' Galliti, auch Lagrima Cristi, behauptet unter den neapolitanischen Weinen den Vorrang, und wird für einen der delikatesten überhaupt gehalten. Er wächst am Fuße des Vesuvs, ist von lebhaft rother Farbe, hat einen süßlichen Geschmack, und überaus lieblichen Geruch. Kalabrien liefert den bekannten vortreflichen Muskateller, der bis nach Bourdeaux und weiter verfahren wird. Dieser ist roth von Farde, und lieblich von Geschmack. Ferner den Vin grecco von gelber Farbe, der bey Gerace fällt; verschiedene andere weisse griechische Weine, und rothe Sorten von Puzzuolo, Gragnano, Piedimonte, u. s. w. Man ziehet diese Weine von Bari, Reggio oder Neapel, und handelt sie im Lande nach Barili von 66 Caraffe, die beynahe mit 40 pariser Pinten übereintreffen.

Die Insel Sicilien zeugt theils feurige Weine, gleich den besten bourdeauxer Sorten, theils auch süße und angenehme, die beyde stark ausgeführt werden. Unter den erstern sind die gesuchtesten der Faro, hernach die von Ali, Rocamadura, Nisi, Mascali und Milazzo, alle rother Art. Der Faro fällt in der Gegend, wo der Leuchtthurm an der Meerenge sich befindet. Er ist einer der besten Weine dieses Landes, wenn man die hiesigen Likörweine davon ausnimmt.

Milazzo giebt einen guten Tischwein, der insonderheit nach Maltha geht. Mascali liefert ausser dem rothen auch einen vortreflichen weissen Wein, der wegen seines feinen Geschmacks weit und breit gesucht ist. Beyde werden nicht weit von dem Etna, nämlich bey Annunziata, in großer Menge gebauet. Die von Ali, Nisi und Rocamatura folgen jenen in der Güte. Alle aber müssen, so wie die

die bourdeauxer Weine, sich erst durch die Schiffahrt veredeln. Auch müssen sie eben so wie die vorgenannten Franzweine gepeitscht, geölt und abgestochen werden.

Siracusa liefert zehn bis zwölf Gattungen weisser und rother Weine von vortreflicher Art, die in ganz Europa berühmt sind. Man zählt unter die köstlichsten auf der ganzen Insel die weissen auch rothen Malvagia- oder Malvasirweine, von welchen der Moscado calabrese, Capriata, Moscado nero, Albanello und Pestimbotta die vornehmsten sind. Unter diesen 6 Sorten sind der goldgelbe Moscado und dunkelrothe Calabrese, sowohl an Geschmack als auch an Geruch, die vorzüglichsten. Der zweyte übertrift den ersten zwar nicht an der Güte, wird aber nicht so häufig gebauet.

Der gelbe Capriata wird aus gepreßten Muskateller- und andern darunter gemischten welken und süßen Trauben verfertiget.

Moscado nero, gedeckten Muskateller, macht man durch eine Mischung des Moscado mit einem andern rothen süßen Weine, welcher aus ausgesuchten welken Trauben von schwärzlicher Farbe verfertiget worden ist.

Albanello wird in geringerer Menge gezeugt. Diesen bereitet man aus einer Traube, die den Namen Uva dolcissima führt.

Pestimbotta ist ein leichter Wein, der selten so gut gefunden wird, als er bey etwas mehr Sorgfalt und besserer Behandlung seyn könnte. Man preßt solchen aus weissen Trauben, und füllt ihn gleich in Fässer, ohne weitere Umstände. Die Trauben der übrigen Sorten werden, ehe man sie auf Fässer füllt, ohne sie zu pressen, zusammengestoßen, wo man sie dann nicht nur 24 Stunden lang gähren läßt, sondern auch mit den letzten Säften aus den zerquetschten Trauben, deren Hülsen nach abgelassenem Most gepreßt werden, vermenget, wodurch der Wein stärker wird, und man ihm die allzugroße Süßigkeit benimmt.

Alle diese Weine werden aus Trauben, die zum Theil am Stocke, oder auch hernach von demselben abgelößt an der Luft welk geworden sind, zubereitet. Wenn man sie am Stocke welken lassen, bleiben sie drey Tage in Haufen übereinander liegen, ehe sie gestoßen werden. Diese vielen Bemühungen, die man dabey hat, machen die Siracuser ziemlich kostbar. Die Weinbauer in dieser Gegend haben aber auch säuerliche, leichte und wohlfeile, weisse und rothe Weine, bey deren Verfertigung sie weniger

Um-

Umstände zu machen pflegen.

Der Siracuser wird über Messina und Livorno ausgeführt; aber auch zu Castelamare, Castel vetrano, Taormina, Melazzo, Avola, Agosta und Siracusa werden viele Weine geladen. Die letztere Stadt allein schickt jährlich über ein paar tausend Fässer rother und weisser Weine nach Deutschland. Die Insel Lipari liefert eine Menge vortreflichen weissen auch rothen Malvasirs. Die Salma von dieser Insel giebt beynahe 90 pariser Pinten. Die sicilianische Salma 10 Procent weniger.

Die sardinischen Weine sind unter ihrem eigenen Titel beschrieben.

Das Venezianische giebt unterschiedliche gute Sorten Weine, unter andern das Gebiet von Vicenza einen leichten und gesunden Wein, den sogar podagrische Personen ohne Beschwerde trinken können; Verona den Vinacciolo; Brescia den Vin santo, einen schönen süßen, goldgelben Wein, der stark ausgeführt wird. Er muß aber ein paar Jahre gelegen haben, ehe er von gehöriger Güte ist. Die venezianischen Inseln liefern sehr gute Weine, z. E. Corfu vortreflichen Muskateller, Lesina, Bua und Brazza schöne süße Sorten, und noch mehr Trau, Almissa, rc. in Dalmazien. Der von Castelli und Almissa hat einen lieblichen Geschmack wie Muskateller.

Im Genuesischen sind die vornehmsten Sorten des dasigen Weingewächses der Vernaccio, welcher auf dem Gebürge desselben Namens gebauet wird, und auch diesseits der Alpen berühmt ist. Im Osten dieses Landes wird der Moscatello di Levante, ein angenehmer weisser auch rother Wein, gewonnen, den man stark nach Triest und anderwärts hin verführt.

Von den toskanischen Weinen ist unter diesem Titel ausführlich gehandelt.

Die spanischen Weine sind unter ihrem eigenen Titel abgehandelt; wir dürfen also nur die noch nachholen, die Spanien aus seinen Besizzungen ausser Europa zieht. Die canarischen Eylande liefern vortrefliche Sorten starker, lieblicher und süßer Sektweine in ausserordentlicher Menge zum Handel. Für Europa ist insonderheit der auf der Insel Teneriffa zubereitete Wein wichtig. Dieser besteht in sogenanntem Malvesier, welches die edelste Sorte, und in einem weniger süßen, oder Sektweine. Der erstere ist ein gekochter Wein, und wird von Muskatellertrauben gemacht. Beyde halten sich lange Jahre. Die Insel Canaria giebt den eigen-

gentlichen Canariensekt, und Palma den Palmsekt. Von diesem Gewächse schätzt man den aus der Gegend um Brenia am höchsten. Ein grosser Theil von diesen Weinen geht nach Amerika, ein anderer nach Spanien, und das übrige wird von Engländern und Holländern abgeholt. Das Faß Canariensekt hält zu Amsterdam 24 bis 25 Stekan. Man ziehet den Artikel von Cadix, Hamburg und Amsterdam.

Die portugiesischen Weine gleichen den spanischen ziemlich in der Art. Auch bey diesen müssen wir auf ihre Titel verweisen, wo sie beschrieben sind.

In den türkischen Staaten haben Bulgarien und Dobroge, Natolien, Syrien, die Moldau und Wallachey, die griechischen Inseln, die Halbinsel Morea, u. s. w. Weinbau. In Bulgarien wird rother Wein in grosser Menge, aber nur von mittelmäßiger Güte gezeugt. Man ziehet ihn von Tultscha, Isakschia, Dajakewi, Matschin, Misewria und Deli-Orman. Es werden davon jährlich einige tausend Wagen voll nach Rußland und Polen verfahren. Man handelt den Artikel nach türkischen Kantar.

Der Wein von Triboli in Natolien ist hochroth von Farbe, dabey dick und stark; er gleicht dem Provencer, und wird häufig über das zabachische Meer nach Rußland ausgeführt. Man handelt ihn nach Oken. Auch werden viele Schiffsladungen nach Abasien, Taurien und den Gegenden am schwarzen Meere verschifft. Dieß ist auch der Fall mit dem rothen Weine von Kara-Agadje in eben dieser Provinz.

Die moldauischen und wallachischen Weine sind unter ihrem Titel beschrieben.

Syrien liefert dreyerley Weine zum Handel, nämlich rothe, weisse und gelbe. Die weissen sind am seltensten und kostbarsten; diese sind sehr bitter von Geschmack. Die beyden andern sind zuckersüß. Sie werden zum Theil gekocht, und gleichen dem Provencerwein. Die ungekochten rothen sind gesünder, und gleichen den besten bourdeauxer Sorten. Der gelbe Wein ist bey den französischen Kaufleuten unter dem Namen Vin d'or bekannt; er verdient diesen Namen wegen der schönen Topasfarbe. Der vorzüglichste wird in den Weinbergen um Zouq und das Dorf Masbech nahe bey Antoura gewonnen. Dieser ist nicht gekocht, schmeckt aber doch sehr süß.

Die Weine, welche die Insel Cypern liefert, sind unter ihrem eigenen Titel beschrieben.

ben. Die Insel Scio giebt viel Malvasir und Muskateller, und führt beyde in Menge nach Griechenland, der Levante und Italien aus. Der Malvasir und Muskat von Kandia giebt dem cyprischen in der Güte nichts nach, und ist noch lieblicher von Geschmack. Samos liefert einige tausend Fässer rothen und weissen Muskateller. Der Baril wiegt 158 Pfund. Der rothe gilt nur halb so viel als der weisse, und ist sehr dunkel von Farbe. Beyde Sorten werden nach Scio, Rhodus und Rumelien ausgeführt. Der Wein von Santorin sieht wie Rheinwein aus, aber er hat mehr Feuer; diesen verschifft man nach vielen Gegenden im Inselmeer, und bis nach Konstantinopel. Der von der Insel Stanchio ist süß und angenehm von Geschmack, und hat einen feinen Geruch.

Taurien, die vorige krimmische Tatarey, bauet Weine von vortreflicher Art, und führt solche häufig aus. Sie sind alle weiß, und von leichter Art. Bloß der aus dem Gebiet von Soudag ist stark und gleicht den Likörweinen. Die Bezirke, welche hier in diesem Lande die besten Gewächse haben, sind die von Belbek, Soudag, Katchi und Elma. Die ukraynischen und zaporogischen Kosacken holen davon jährlich gegen 100,000 Oken ab. Unter den hiesigen Weinen verträgt aber keiner, als nur der von Soudag, die Schiffahrt.

Unter den Weinen der übrigen Länder findet sich weiter keiner, der Bemerkung verdiente, indem solche nicht auf unsere Märkte kommen. Der Kapwein vom Vorgebürge ist unter diesem Titel aufgeführt.

Was die Pflege und Wartung der Weine anbelangt, darüber geben die Bücher, die von der Kellerwirthschaft und dem Weinhandel besonders handeln, z. E. das Handbuch für Weinhändler, Leipzig 1790., u. s. w. Auskunft.

Weinraute, s. Raute.

Weinstein, Tartarus, ist ein steinharter Niederschlag, der sich in Gestalt einer weißlichen oder röthlichen Rinde nach und nach aus den sauren Weinen scheidet, und die innern Seiten der Gebinde überziehet. Der röthliche Weinstein ist gröber und weniger salzreich, der weißliche hingegen schwerer und glänzender. Beyde entstehen jedoch aus erdigen, öligschleimigen, harzigen und salzigsauern Theilen, welche sich in eine feste Masse zusammensetzen. Den besten Weinstein geben die toskanischen, sicilianischen, ungarischen, provencer, Rhein- u. Frankenweine. Die Mittelsor-

ten erhält die Handlung aus Languedok, insonderheit von Cette und Montpellier. Der beste Weinstein muß in lauter groben Stücken, dabey recht schwer, dicht und rein seyn, auch sich leicht zerbrechen lassen. Sein größter Verbrauch ist in der Färberey und in den Apotheken; doch bedienen sich diese nicht des rohen Weinsteins, sondern vielmehr der daraus gezogenen und gereinigten Säure. Den italienischen Weinstein zieht die Handlung von Venedig und Livorno, den ungarischen von Fiume. Er ist in Fässern von circa 1000 Pfund, und wird zu Livorno bey 100 Pf. mit 2 Procent Sconto gehandelt; ausser der Thara gehet auch noch ein Procent für Staub ab. Zu Venedig handelt man die Waare bey 1000 Pf. zu so und so vielen Ducati correnti.

Weinsteincremor, oder Cremor tartari, ist das wesentliche saure Salz des Weinsteins, welches man daraus durchs Auflösen und Kochen mit Wasser gereiniget erhält. Denn bey dem Abrauchen des Wassers erzeugt sich der Cremor in Gestalt eines Häutgens, und diesen nimmt man davon beständig ab, und trocknet ihn. Weinsteinkrystallen, sind eben dieß Salz, welches alsdann entstehet, wenn der Cremor von dem ausdampfenden Wasser nicht abgenommen wird, so daß er sich ansammeln, und der Schwere halber zu Boden sinken muß, da sich alsdann Krystallen ansetzen. Beyde Artikel liefern Venedig, Cette, Montpellier, und verschiedene Fabriken in Franken, worunter die zu Wertheim die beste und reinste Waare giebt. Der französische Weinsteinrahm wird insonderheit zu Calvisson und Aniane in Languedok verfertiget, und taugt zur Färberey weniger, als die deutsche und venezianische Sorte.

Vitriolisirten Weinstein, Tartarum vitriolatum, einfachen, wie auch flüchtigen Weinsteingeist, und gereinigtes Weinsteinsalz, Sal Tartari, für die Apotheken und Fabriken, liefert die Fabrik der Herren Glenk und Rückert zu Ingelfingen im Hohenlohischen, im Großen, und zu sehr billigen Preisen. Sie verkauft nach nürnberger Gewicht, und den Louisd'or zu 6 Gulden Rheinisch gerechnet.

Weißkohl, s. Kohl.

Weitzen, Triticum, siehe unter dem Titel: Korn. Türkischer Weitzen, in Ungarn, Slavonien und den anliegenden Ländern Kukuruz genannt, ist ein vorzügliches Produkt jener Länder. Man findet da auf gut ge-

düng-

düngten Aeckern Stämme von Kukuruz, die fünf Aehren treiben; in jedweder Aehre befinden sich zuweilen 6 bis 700 Körner, welches eine Vermehrung von 3000 bis 3500 Malen ist. Er schießt über 7 Schuh in die Höhe. Das Mehl dient den Menschen zur Speise, und wird auch zur Viehmast angewandt. Der stärkste Handel mit türkischem Weitzen wird zu Triest, Venedig, Genua und Ancona getrieben, wo des Jahrs viele hundert Schiffs-Ladungen ankommen.

Wensiga, in Rußland die Rückensehnen von den Sewrjugenfischen, welche getrocknet und so zum Handel gebracht werden. Sie dienen zur Speise.

Werg, Heede, heißt man den groben und verworrenen Abgang vom Flachs und Hanf, der beym Hecheln an dem Werkzeuge hängen bleibt. Die Seiler machen daraus schlechte Stricke und Lunten. In Frankreich und den österreichischen Niederlanden spinnt man daraus ein gemeines Garn, das hernach zu rohen Leinen verwebt wird. Das gröbere wird zu Sack- und Packleinen verarbeitet, und einen andern Theil gebraucht man beym Kalfatern der Schiffe. Kratzheede ist die schlechteste Sorte unter den Heedesorten. Man sehe des Mehrern wegen die Titel: Flachs und Hanf. nach.

Wermut, Absinthium, Artemisia Absinthium L., eine bittere Arzneypflanze, die man in gemeine, deutsche, Feld- Berg- zahme- Garten- und römische Art unterscheidet. Grund, Lage und Klima verändern das Gewächs in etwas, so daß der Wermut an trocknen, warmen und erhabenen Orten angenehmer und gemäßigter am Geruch und Geschmack ausfällt, und daher auch vorzüglich eingesammlet wird. Man bauet ihn insgemein in Gärten, ziehet aber doch den, der von selbst an vorgedachten Orten wächst, und viel weißgrauer, kleiner und kurzblätteriger ist, dem Gartenwermut vor. Der erste ist auch mit dem pontischen und römischen der Alten einerley; der aber, so in einem feuchten, etwas schattigen Boden, bald wässericher bald fetter, und am Geruch und Geschmack widriger, auch dabey mehr grün als weißgrau ist, dient in Ermangelung des wilden, eben so wie das Löffelkraut. Der Wermut, welcher im andern Jahr nach seiner Aussaat blühet, gehöret unter die niedrigen Staudengewächse, die drey oder vier Jahre dauren, bis sie zu holzig werden, und nach häufig ausgestreueten

Saamen endlich vergehen, wenn sie nicht durch Zertheilen der Wurzelstöcke im Herbste und Frühling vermehrt werden. Seine holzige, gar nicht bittere Wurzeln bringen starke Pflanzen mit zwey Fuß hohen, auch wohl längern viereckigen, jährlichen und sehr ästigen Stengeln, und die ganzen Pflanzen, welche mit stark zusammengesetzten, in viele Aeste zertheilten und eingeschnittenen, oberwärts grünlich aschgrauen, unterwärts aber mehr silbergrauen, weichen, wolligen Blättern besetzt sind, haben ein besonderes Ansehen. Die kuglichten gelben Blumenknöpfe sitzen nach einer Seite zu hangend auf langen ziemlich einfachen Stielen, welche aus den Winkeln, die die kleinen obern Blätter mit dem Stengel machen, hervorkommen. Im Junius und August stehet die Pflanze in der Blüte, und bringet im September längliche Saamen, womit manchmal der Zitwersaame, Semen Cinæ oder Santonici, verfälscht wird. Für die Apotheken werden Blätter, Wipfel, Blumen, das in der Blüte stehende, oder der Saamenreife sich nähernde Kraut im Julius und August eingesammlet, und an luftigen Orten im Schatten allmählig und vollkommen getrocknet. Es wird dieses Kraut innerlich und äusserlich in der Medicin gebraucht. Man ziehet darüber Wein und Brantwein ab, u. s. w.

Wettergläser, unter diesem Namen bringt man zweyerley Gattungen kleiner Kunstwerke zum Handel. Die eine, welche man Thermometer heißt, bestimmt die Grade der Wärme oder Kälte der Luft, und der lebenden Körper. Dieses Instrument bestehet aus einem luftleeren Glasrohre, in welchem ein hochrektifizirter Spiritus eingeschlossen ist, der die geringste Vermehrung der Wärme empfindet, und dann im Glase steigt. Die Grade, in welche das Instrument eingetheilt wird, hängen von der Willkühr des Künstlers ab. Barometer, heißt man das von Torricelli erfundene Instrument, welches die Schwere und Leichte, oder auch die Dehnung der Luft anzeiget. Es bestehet aus einer dünnen gläsernen Röhre, die an einem Ende zugeschmelzt, oder hermetisch geschlossen, am andern aber offen, mit Quecksilber gefüllt, und in ein Gefäß mit dergleichen gestoßen ist. Das in der Röhre steigende Quecksilber deutet schwere Luft und zugleich schönes heiteres Wetter, das sinkende hingegen leichte Luft, folglich Wind oder Regen an. Die meisten dieser Wettergläser

bringt

bringt man von Venedig, Como, Canzo, Florenz, Augsburg, u. s. w.

Wetterklee, Wetterkraut, s. Hirschklee.

Wetterrößlein, s. Sigmarswurz.

Weyrauch, s. Weirauch.

Widerthon, s. Güldenwiderthon.

Wiesel, kleine Hermeline, russisch Laski, ein dem Hermelin ähnliches Thier, das aber kleiner ist, und nichts schwarzes am Schwanze hat. Man fängt sie in Rußland in der Gegend um die großen Flüsse, und mischt die Felle unter die Hermeline, beym Verkauf an Leute, die es nicht gerade verstehen. Eine zweyte Art, die bis jetzt noch nicht naturhistorisch beschrieben worden, sind die feuergelben Wieseln, Mustela Siberiaca, russisch Kulonki, eine Art Waldthiere mit einem röthlichen Fell, die nur in den waldigten Gegenden Sibiriens angetroffen werden, und am Jenisey gemein sind. Die Chineser suchen diesen Artikel. Die Felle werden entweder roh oder schon zugerichtet gehandelt. Der Markt ist zu Irkutzk.

Wiesenbetonien, s. Betonien.

Wiesenkümmel, s. Kümmel.

Wiesenraute, Thalictrum, ein Kraut mit vierblätterricht regulairen Blumen, die buschförmig beysammen stehen, worauf unbedeckte Saamen folgen. Es wächst an Wiesen- und Wassergräben; die Blätter und Wurzeln sind von sehr bitterm Geschmack. Beyde werden in der Medicin gebraucht.

Wiesenwolle, s. Ruhrkraut.

Wilde Anemone, Küchenschell, Schottenblume, Pulsatilla, Anemone sylvestris, eine Pflanzenart mit fünf- oft auch sechsblätterricht regulairen Blumen, worauf unbedeckte borstige Saamen zum Vorschein kommen. Sie wächst an dürren Hügeln und leimichten trockenen Orten, und blüht im April. Die Wurzel wird wegen ihrer schweißtreibenden Kraft innerlich, und die Blumen und Blätter zum Etzen äusserlich in Medicin gebraucht.

Wilde Katzen, Steinkatzen, russisch Koschkidikija, werden besonders in den Steppen um die kirgischen Horden in Rußland angetroffen. Sie sind größer als Hauskatzen, und gleichen dem Luchs, nur daß sie nicht völlig seine Größe haben. Ihr Fell ist grobhaarigt und dick. Das Stück gilt zu Kjachta einen bis zwey Rubel.

Wild Lackritzen, s. Engelsüß.

Wil-

Wilder Majoran, s. Dosten.

Wilder Mohn, s. Klapperrosen.

Wilde Münze, s. Roßmünze.

Wilde Mirten, s. Mäusedorn.

Wild Mutterkraut, und wilder Poley, s. Ackermünze.

Wilde Raute, s. Erdrauch.

Wilder Safran, s. Saflor.

Wilder Thymian, s. Quendel.

Winde, convolvulus, ein Kraut mit glockenförmigen einblätterichten Blumen, wovon die ungewundene, die kriechende, und die steigende Sorte bekannt sind. Die große und die kleinere Art, von welchen die erstere an den Zäunen und Sträuchen, die andere aber im Getraide wächst, werden in der Medicin genutzt.

Windröslein, s. Anemone.

Winterblume, s. Reinblume.

Wintergrün, s. Epheu.

Wintergrün, Winterkraut, Holzmangolt, Pyrola, die Arten dieser Pflanze sind sowohl gebürgische als Heidekräuter, die in vielen Gegenden gar nicht, in andern nur einzeln, in noch andern, als z. E. in der Mark Brandenburg, in Großpolen, den beyden Lausitzen, in Mecklenburg und Pommern vor andern, sehr häufig in den schattigten Harzwaldungen, im jungen Holze vorzüglich angetroffen werden. In Arzney werden insonderheit das gemeine größere Pyrolenkraut mit runden Blättern, das kleine schmalblätteriche, und das staudige Wintergrün gebraucht. Alle drey Sorten sind beständige Pflanzen, mit kriechenden Wurzeln; sie blühen in den Sommermonaten, und haben weder in dem trockenen Kraute, wie solches die Apotheken führen, noch in den Blumen einen Geruch, der Geschmack aber ist herbe und zusammenziehend. Sie kommen unter die äusserlichen Wundmittel.

Wintersrinde, s. Chacharill.

Wißmuth, Aschbley, Bismuthum, eine Bergart, die unter dem Zinne bricht, und aus dem sächsischen Erzgebürge, von Schneeberg, Annaberg, Marienberg, u. s. w., wie auch aus Böhmen, England, rc. zum Handel gebracht wird. Der Wißmuth bricht selten allein, sondern fast immer mit Kobalt vermischt. Seine Speise ist der Marcasit, dessen sich die Künstler und Metallarbeiter zur Zusammensetzung verschiedener Erze, insonderheit des Glockenerzes, des weissen Kupfers, rc. bedienen. Im sächsischen Obererzgebür-

ge sind reiche Anbrüche von dieser Bergart. Man kann den Wißmuth aber doch für kein wahres Metall halten, indem er sich weder ziehen noch hämmern läßt. Die Schriftgießer nehmen ihn unter die Masse, woraus sie ihre Lettern gießen. Die Zinngießer setzen ihn dem Zinne zu, und die Apotheker machen davon allerhand Präparate. Er wird Pfundsweise gehandelt.

Wölfe, von diesen wilden und reissenden Thieren werden die Bälge insonderheit aus Polen, Rußland und andern nördlichen Ländern zum Handel gebracht. Sie werden theils in jenen Ländern mit den Haaren zugerichtet, und Stückweise oder in Pelzen herausgebracht, theils auch roh zu Markte gebracht. Von der russischen Landesart sind die Trukonischen die berühmtesten und langhaarigsten. Die Kirgisischen sind nicht so groß wie die Baschkirischen, aber reicher von Pelz, und leichter als die russischen. Zuweilen fallen sie so weiß aus, daß sie den Turuchanischen gleich kommen. Sie werden in der Steppe jenseits des Ural und in dem Kirgisdistrikte in großer Menge erlegt, und die Felle nach Orenburg zu Markte gebracht. In den nördlichsten Wildnissen gegen den Ocean sind die weiß und grauen am häufigsten. In der Kaschwinskaja Sloboda giebt es oft ganz schwarze Wölfe; die man am Jenisey fängt, übertreffen die von allen übrigen Orten um ein merkliches an Größe, deswegen gelten sie auch im Preise allemal höher, als die Felle, die man vom Ob oder von der Lena erhält. Die Trukonischen werden nach Orenburg zu Verkauf gebracht, und davon jährlich gegen 20,000 Stück verhandelt. Man verschickt sie hernach weiter nach Polen und in die Türkey. Auch bringen die Kirgisen viele Steppenwölfe, die zwar schlecht von Haaren, übrigens jedoch leicht sind, nach Orenburg und Troizkaja. Auch Amerika liefert Wolfsfelle. Die Preise in Orenburg standen vor ein paar Jahren so: Große Wolfsfelle, das Stück einen Rubel und 20 Kopeken. Mittlere 90 Kop. Kleine 60 K. In Petersburg: Trukonische beste Sorte, 15 Rubel. Wolfsbäuche, ein Pelz 600 Rubel. Wolfsrücken, ein Pelz davon 25 Rubel. Bester sibirischen Wölfe, das Stück 8 Rubel. Wolfsbäuche, ein Pelz 200 Rubel. Dergl. ordinaire, das Stück 5 Rubel. Wolfsbäuche, ein Pelz 80 Rubel. Ditto geringere Sorte, 40 Rubel. Landwölfe, beste Sorte, das Stück 4 Rubel.

Ditto, geringste Sorte, 2 Rubel. Wolfsbäuche, beste Sorte, ein Pelz 35 Rubel. Dergl. geringste Sorte, 22 Rubel. Beste Rücken, ein Pelz 20 Rubel. Ditto geringste, 15 Rubel. Zu Kjachta: Wolfsfelle, das Stück 2 bis 8 Rubel. Pfoten, 30 bis 70 Kop. Junge, die aus der Mutter geschnitten werden, 30 Kop.

Von den Kanadischen gilt das Stück zu London 25 Sh. Sterling.

Die Wolfszähne werden zum Theil für die Kinder in Silber gefaßt, theils in hölzerne lange Stiele befestigt, und hernach von Buchbindern und andern zum Poliren ihrer Arbeiten gebraucht.

Wolfsbeer, s. Pariskraut.

Wolfsbohnen, s. Feigbohnen.

Wolfsfuß, s. Herzgespannkraut.

Wolfskraut, s. Stephanskörner.

Wolfsmilch, Esula, Tithymalus, ein Kräutergeschlecht mit ätzendscharfem Milchsafte, und fünfblättericht regulairen Blumen, und dreygetheilter Frucht, deren Saamen und Wurzeln heftig purgiren. Dazu braucht man sie zuweilen in der Medicin.

Wolgemuth, s. Dosten.

Wolle, lana, ein ungemein wichtiger Zweig des allgemeinen Handels, der unzähligen Manufakturen den Stoff giebt, und in ungeheurer Menge theils noch roh und unzugerichtet, theils gewaschen, gekämmt, gesponnen, u. s. w. zugerichtet, zum Handel gebracht wird. Der Einkauf des Materials ist bey der Wollenmanufaktur eines der angelegentlichsten und wichtigsten Geschäfte, und setzt richtige Kenntniß und Erfahrung bey denen voraus, die sich damit abgeben wollen. Solche müssen die Wolle von verschiedener Art und zu mancherley Gebrauch einzukaufen wissen, und mit den Fällen bekannt seyn, wo ein mit Unverstand oder Unbehutsamkeit geschehener Kauf Streitigkeiten und unvermeidlichen Schaden nach sich ziehet, der hier um so erheblicher seyn kann, da von dieser Waare gar oft starke Vorräthe eingekauft werden. Es wird aber auch erfordert, daß einer die Gegend und den Ort kenne, wo er einkaufen will, die Güte der Schäfereyen, des Viehes und der Wolle: ob die Gemeinhut daselbst aufgehoben, und die Weide vermittelst besserer Futterkräuter verbessert, die Schäferey durch spanische Widder veredelt, das Melken des Viehes aber abgeschaft sey, wodurch ungleich mehr und bessere Wolle gezeugt wird, als sonst; ferner, ob die Schä-

fer

ser Hammel im Ueberfluß, oder mehr Widderschaafe halten, als welche gewöhnlich eine feinere, aber nicht so starke und reichhaltige Wolle, wie die Hammel, geben, ob es gleich auch feine Hammelpelze giebt; endlich, ob das Jahr vorher viele Hammel verkauft, und dafür viel Jährlinge aufgezogen worden, welche insgemein viel kurze Wolle geben, oder ob man sich der Mutterschaafe entlediget habe, welche eine feinere Wolle tragen, die aber nicht ins Gewicht fällt, u. s. w.

Die Wolle ist aber entweder einschürig, oder zweyschürig. Einschürige Wolle fällt von solchen Schaafen, die jährlich nur einmal, nämlich gegen Pfingsten, geschoren werden. Schaafe dieser Art werden insgemein auf hohen Gegenden, und auf einer nicht sonderlich fetten Weide gehütet. Die Fäden dieser Wolle lassen sich sehr lang ausziehen, und je länger sie sich ausziehen lassen, desto besser ist die Wolle. Diese Eigenschaft macht die vorgedachte Wolle dazu geschickt, daß sie fein und fest gesponnen werden kann, und daher wird diese Sorte mit vorzüglichem Nutzen zu Wollenzeugen gebraucht.

Die zweyschürige Wolle gewinnt man von solchen Schaafen, die zweymal im Jahr, nämlich im Frühjahr und Herbste, geschoren werden, unter welchen die von der erstern Jahrszeit vor der letztern den Vorzug behauptet. Die Wolle von diesen Schaafen kömmt den Haaren bey, sie ist daher kurz in Absicht der einzelnen Fäden, hat aber wieder den Vorzug, daß sie sich gut filzet. Dieser letztern Eigenschaft halber wird sie am füglichsten zu Tüchern verarbeitet; sie muß kurz, weich und fett seyn, weil sie sich in diesem Zustande am besten filzet. Man gewinnet diese von solchen Schaafen, die auf einer niedrigen und fetten Weide ihre Nahrung finden; doch können ausser der hohen Weide auch die Futterkräuter, wie die Erfahrung beweißt, das Ihrige zu der gedachten Güte beytragen.

Eine der vornehmsten Krankheiten der Schaafe ist die Raude oder Krätze, welche so ansteckend ist, daß nicht nur Heerden, sondern ganze Gegenden, die einmal damit behaftet sind, nie wieder davon befreyet werden können. Sie ist auch der Grund, warum man die Schaafe überhaupt in reines Vieh und in Schmiervieh einzutheilen pflegt. Er rührt daher, weil unreine und krätzige Schaafe beständig geschmirrt werden müssen,

welches die Wolle verunreiniget und verringert.

Zweywüchsige Wolle ist die, wo man die rechte Schurzeit hat vorbeystreichen lassen. In diesem Fall ist die alte Wolle gehoben, die neue nachgewachsen, die mittlere, welche erst auf der Haut gesessen hat, filziger, und die obere taub geworden. Es muß daher die obere und untere Wolle abgeschnitten werden, und die mittlere filzigte taugt zu weiter nichts, als zum anschroten. Man nennet die Wolle gleichfalls zweywüchsig oder hungerfilzig, wenn die Schaafe im Winter schlecht gefüttert worden sind, denn alsdann wird die Wolle auf der Haut gleichsam filzig, und muß als unbrauchbar weggeschnitten werden. Die Tuchmacher bedienen sich eines eigenen Ausdrucks, die Wolle zu bezeichnen, die nicht filzig ist; sie sagen: die Wolle, die auf der Haut sitzet, muß flüßig, das will sagen, weder fest noch filzig, und in den Spitzen nicht stumpf seyn. Futtericht seyn, (dieß ist ein Ausdruck der Wollarbeiter) bedeutet einen Fehler der Wolle, wo sie durch vegetabilischen Unrath, z. E. Schöben von Flachs, Spelz von Getraide, Kletten, Strohhalmen, u. s. w. verunreiniget ist. Die Wolle von solchen Schaafen, die in den Waldungen harzigter Nadelhölzer weiden, hängt an den Spitzen voller Harz, und ist daher sehr gering im Werth.

Die Schäfer haben die Gewohnheit, daß sie die Schaafe vor dem Scheeren waschen, den Pelz mit der Schaafscheere abnehmen, und jeden Pelz besonders zusammenwickeln, welchen man einen Dunk nennet. Lammwolle muß davon geschieden seyn; diese wird an die Hutmacher verkauft, und ist zur Wollenmanufaktur nicht anwendbar. Die Schäfer verstehen sich aber auf den betrüglichen Kunstgriff, die brauchbare Wolle in der Mitte eines solchen Dunks mit unterzumengen, meistentlich.

Der Sachkundige muß bey dem Einkauf der Wolle sowohl das äussere Ansehen als das Gefühl zu Hülfe nehmen. Eine brauchbare Wolle muß zuerst einen guten Stapel haben, das will sagen: sie muß sich gut ausziehen, und überhaupt weich und fett anfühlen lassen. Doch kommen hierbey auch der Ort und die Umstände in Betrachtung, wo und wie die Wolle gewonnen worden ist. Die das Werk verstehen, kennen die Oerter in jedem Reviere sehr genau, wo die beste Wolle fällt, und ziehen von Zeit zu Zeit Erkundigung darüber ein. Es

kann aber auch die Wolle in einem und demselben Orte nicht alle Jahre gleichgut ausfallen, weil theils die Weide nicht in jedem Jahr von gleicher Güte ist, theils auch durch Nebenumstände verringert wird. Zu den letztern gehört, wenn die Schaafe an einem windigten Tage gewaschen worden sind, wo sich viel Staub in die Wolle gesetzt hat.

Raufwolle, heißt man die, welche die Weißgerber von den Schaaffellen abgekalkt haben, und die hernach abgewaschen an die Tuchmacher verkauft wird. Sie stehet den andern Wollearten sehr nach. Blut- oder Blötwolle ist die, welche von gestorbenen oder getödteten Schaafen gesammlet wird. Schmierwolle ist die schlechteste, diese fällt lang, zottigt und grob.

In Deutschland fällt die beste und vorzüglichste Wolle in Schlesien, Böhmen, Sachsen, der Mark Brandenburg, im Lüneburgischen, um Bremen, und hernach im Mecklenburgischen und in Pommern. Die schlesische und böhmische darf, so wie die märkische, nicht ausgeführt werden. Die Schaafzucht in Sachsen ist vorzüglich durch spanische Stöhre, welche seit 1763 zu wiederholtenmalen eingebracht wurden, in einem hohen Grade veredelt worden, so daß man jetzt schon einheimische spanische Wolle auf den Markt bringen kann. Im meißnischen und leipziger Kreise fällt auch vorzüglich gute, insonderheit um Perle in diesem letztern. Die mecklenburgische ist vier bis fünf Procent besser, als pommersche. Diese letztere ist einschürig, und wird entweder unverarbeitet nach Holland, Dännemark und Schweden ausgeführt, oder zu Garn gesponnen nach Schweden und Dännemark geschickt.

Unter den ausländischen Arten haben die spanische und englische den Vorrang, hernach folgen die holländische, portugiesische, italienische, dänische, türkische, und die levantische.

Die spanische Wolle kann keine Nation entbehren, indem zu den feinsten Tüchern und Zeugen immer wenigstens ein Theil spanischer Wolle erfordert wird. Man schäzt die Anzahl aller Schaafe in Spanien auf dreyzehn Millionen Stück, unterscheidet sie aber in zwey Sorten, nämlich in wandernde (Ovejas merinas oder tras humantes) und in bleibende Schaafe. Diese letztern machen die größte Zahl aus. Die Merinoschaafe wandern aus den kalten Höhen von Montanna an den Gränzen von Altcastilien, Molina de Aragon,

gon, aus Leon, Segovia, Avila und Burgos, im Jahr zweymal, nämlich mit Ausgang Septembers zur Winterweide nach den mildern Gegenden in Estremadura, Cordova und Mancha; und im April wieder zurück nach den Sommerweiden in Aragonien und ihrer Heimath. Die Wanderung ist jedoch nicht das, was die Feine der spanischen Wolle verursacht, denn viele von den bleibenden Heerden liefern eben so feine Sorten; sondern die Sache ist einmal von alten Zeiten her so eingeführt worden, und dauert jetzt noch immer fort, weil die großen Eigenthümer und Klöster, denen jene Heerden gehören, dabey ihren Vortheil finden. Man schätzt die Menge der feinen Wolle, die in ganz Spanien gewonnen wird, auf eine Million Arrobas, jede von 25 Pfund im Gewicht. Davon werden über 500,000 Arrobas gewaschen, und etwa ein Drittel oder Viertel so viel ungewaschen ausgeführt. Nur die feinen Sorten darf man exportiren, von den gemeinen ist die Ausfuhr nicht erlaubt. Im Monat May fängt die Wollschur in Spanien an. Dieß Geschäfte wird in großen weitläuftigen Gebäuden, Esquileos, vollzogen, die manchmal 40, 50 bis 60,000 Stück Schaafe fassen können. Eine jede Heerde, die einem großen Eigenthümer gehört, heißt Cavana, und erhält noch den Namen des Herrn zum Beysatz. Die Cavanas des Escurials, von Bejar, Negretti, Paular, &c. sind am meisten im Rufe.

Die Wolle von jedem Schaaf wird in viererley auch wohl mehr Sorten eingetheilt. Lanas refloretas, heißt der Spanier die beste und feinste, vom Bauch und Rücken des Schaafs. Finas, die vom Halse und den Seiten. Segundas, die von den Schultern; und Terceras, die von den Füßen. Wenn die Schur geendiget ist, packt man die Wolle ohne weiters in Säcke, und bringt sie entweder nach den Seehäven, oder in die Landstädte, und nach den Wollwäschereyen. Diese letztern sind in Kastilien hier und dort zerstreuet; es giebt ihrer auch viele um Segovia. Die Operation, die man da mit der Wolle vornimmt, ist zwar nichts weniger, als vollkommen, denn sie wird in Holland und anderwärts noch einmal gewaschen, doch erfüllt man dadurch den Zweck, worauf es abgesehen ist, nämlich, die Wolle so zuzurichten, daß sie ohne Schaden zur See verfahren werden kann. Die Wäscherey geschieht im Junius, und da die Wolle meistens sehr unrein ist, so ge-

hen beym Waschen oft fünfzig Procent verloren. Je feiner die ungewaschene Wolle ist, desto mehr liefert sie nach der Wäsche im Gewicht. Daher geben die Leonesas und Segovias unter allen am meisten aus, und ihre Corresponsion (Ausbeute) fällt am vortheilhaftesten. Die Gattungen der spanischen Wolle folgen auf einander im Range wie nachsteht: 1) Leonesas, ist die superfeine Sorte, welche in Leon von solchen Heerden gewonnen wird, die den Sommer auf den Bergen zubringen, und im Herbst nach Estremadura wandern. Auf der Rückreise werden sie in Kastilien geschoren, und die Wolle läßt man zu Segovia, Buitrago, Ortijosa, rc. waschen. Diese ist rosenroth oder incarnat von Farbe, im Gefühl ungemein sanft, obgleich nicht lang, dabey dicht zusammenstehend, krause und elastisch.

2) Segovianas, heißt man die darauf folgende Sorte. Diese wird in der Gegend um das Kloster Escorial gezeugt, und stark ausgeführt. Sie hat zwar die Farbe der Leonesas, aber nicht die seidenähnliche Feine. In mehreren Orten dieser Provinz, z. E. zu Mondajos, Buitrago und Pennaranda, gewinnet man ebenfalls sehr schöne Sorten, sie stehen aber doch in der Feine und Stärke den Leonesas nach. Sie führen den Namen de los Puertos oder Segovianas ordinarias.

3) Sorias Segovias, die Wolle aus dieser Landschaft soll der feinen Segovia nicht viel nachgeben, doch stehen einige Sorten unter derselben, z. E. die Sorias de los Rios, de los Cavaleros, del Campo, und de Lumbreras. Diese beyden letztern Sorten fallen von bleibenden Schaafen. Die Farbe der Siguencas Segovianas fällt ins Hellgelbe, weil die Schaafe mit Ockererde beschmiert werden.

4) Die von Avila ist eine trefliche Wolle, die der N. 3. nichts nachgiebt.

5) Burgos und die umliegende Gegend giebt die Burgalesas, schön rosenfarbener Art, zuweilen auch weiß; sie wird aber einige Monate nach der Wäsche etwas sturrhaarig, welches von dem kalten Gebürgswasser herrührt.

Zu den Gegenden, welche die schlechtern Sorten geben, rechnet man Molina, Ortigosa, Albaracia in Aragonien, und Badajoz in Estremadura.

Die von Sevilla wird, so wie die aus dem übrigen Andalusien, nur zur halbfeinen Art gerechnet. Die Wolle kömmt, so wie sie von den Schaafen abgenommen wor-

den ist, nach den Lavaderos. Hier bekommen sie die Apartadores oder Sortirer in die Hände, die sie in gehörige Klassen eintheilen. Diese Leute sind in ihrem Geschäfte so geübt, daß sie auf den ersten Anblick sehen können, von welchem Theile des Thiers ein Flocken Wolle sey, den man ihnen vorlegt. Wenn die Sortirung geschehen ist, dann breitet man die Wolle auf Hürden von Holz aus, schlägt sie, damit aller Staub und Unrath davon abfalle, und trägt sie hernach in den Lavadero. Die Wolle wird nun in grosen viereckigten Behältern, die mit behauenen Steinen ausgelegt sind, mit mehr oder minder heissem Wasser, nach dem die Wolle fein ist, gewaschen und wohl getreten. Wenn dieß vorbey ist, wird die Wolle von neuem auf die Hürden zum Abtrocknen hingelegt. Hernach wird sie mit kaltem Wasser rein abgespühlt. Zuletzt breitet man sie auf abhängigen Rasenstücken vier oder fünf Tage lang an der Sonne zum Trocknen aus, und wenn sie hinlänglich trocken ist, packt man sie in Säcke, und verführt sie. Jeder Sack wird mit dem Anfangsbuchstaben der Sorte, die er enthält, und überdieß mit dem Zeichen der Cavanna bezeichnet.

Die Lammwolle wird mit der von den Schaafen in einem Ballen zusammen verkauft, welches für die Käufer der ungewaschenen Wolle nachtheilig ist, da sie auf diesen Fuß die Lammwolle eben so theuer als die andere bezahlen müssen, und doch weniger dafür bekommen. Die größere oder geringere Menge der Lammwolle hängt aber von der Witterung ab, die im vergangenen Winter gewesen ist; fällt diese gelind, so können die Schaafe wegen des reichlichen Futters ihre Lämmer hinlänglich ernähren, und man ziehet sie also auf; ist aber der Winter strenge, und das Futter mangelt, so können die Schaafe nicht alle Lämmer ernähren, die Schäfer müssen also viele Lämmer schlachten. In dem ersten Fall, nämlich wenn der Winter gelind gewesen, beträgt die Lammwolle 1/5 oder 1/7 aller Wolle in einem Ballen; in dem zweyten aber nur ein Zwölftel oder gar ein Sechszehntheil des Ganzen. Indessen wird der Nachtheil, den der Käufer durch die zuviele Lammwolle leidet, gemeiniglich wieder durch die bessere Beschaffenheit der Wolle vergütet, als welche in solchen Jahren, wo ein gelinder Winter gewesen ist, gewöhnlich besser auszufallen pflegt, als sonst.

Wird die Wolle in Spanien

nien ungewaschen verkauft, so giebt der Verkäufer der Unreinigkeiten wegen, die sich in der Waare befinden mögen, keine Refaktie, sondern der Käufer muß nach Möglichkeit den Ausfall selbst zu berechnen wissen, damit er dabey nicht zu kurz komme. Doch läßt sich dieser nicht eher mit Zuverläßsigkeit bestimmen, als bis die Wolle gewaschen worden ist.

Die spanische Wolle wird entweder von Bilboa oder von Sankt Ander am stärksten ausgeführt. Obgleich zu Bilboa keine Lavaderos sind, so kann man hier doch die gewaschenen Sorten fast für denselben Preis bekommen, als sie ungewaschen in Kastilien kosten würden. An diesem Orte werden die Preise der verschiedenen Sorten in Reales corrientes, oder auch in Reales de plata mit 20 Procent Vermehrung, bestimmt, worauf man die Reales de plata in Reales de vellon reduciret. Die F. oder finas gelten 25 Procent niedriger, als Refloretas, S. oder Segundas, und T. oder Terceras wiederum so viel weniger, als finas. Zu Bilboa wird weder Refaktie noch Thara bey der Wolle gegeben. Die Bedingungen des Verkaufs sind, daß ein Drittel vom Betrag der Waare gleich baar, noch ein Drittel in vier Monaten, und der Rest in acht Monaten bezahlt werden soll. Die Bezahlung geschieht gewöhnlich mit Wechselbriefen, die auf die vorgedachten Termine ausgestellt sind. England, Holland und Frankreich ziehen die benöthigte spanische Wolle aus den beyden vorgedachten Häven. London und Bristol allein lassen jährlich über 50,000 Säcke einschiffen. Die, welche in Estremadura, Kastilien und Mancha aufgekauft wird, geht von Sevilla und Cadix ins Ausland. Deutschland zieht die spanische Wolle, die es bedarf, nur zum Theil aus der ersten Hand, größtentheils aber, und gemeiniglich eben so vortheilhaft, aus Holland. Ueberdieß ist die Wolle, die der holländische Zwischenhändler liefert, viel besser gereiniget und genauer sortirt, als die aus der ersten Hand kommt.

Die englische Wolle kann zu allen Arten von Zeugen verarbeitet werden, nur zu den feinsten Tüchern nicht; diese können nicht ohne einen Zusatz an spanischer Wolle gemacht werden. Von der kurzen Wolle fallen die besten Sorten um Cotswold in Glocesterhire, diese hier wird für die beste in ganz England gehalten, und kömt der spanischen am nächsten, wie auch in Hereford- und

Worcesterhire. Die lange Wolle, welche gekämmt wird, fällt vorzüglich in Warwik, Northampton, Lincoln, Durham, und in den morastigen Gegenden von Rumney. Die aus den südlichen Gegenden in Lincoln und Leicester hat wegen ihrer Länge, Feine, Weiche und ihrem schönen Glanz den Vorzug vor allen übrigen. Die Ausfuhr der rohen Wolle ist hier in diesem Lande aufs schärfste verboten.

Unter der holländischen Wolle schätzt man die am höchsten, welche in der alten Zyp, auf den Inseln Texel, Wieringen und Ameland gezeugt wird. Diese wird beynahe der spanischen gleich geachtet. Man führt solche in Parteyen nach Brabant, Frankreich, u. s. w. aus.

Die portugiesische Wolle ist zwar nicht so fein als die spanische, doch wird sie häufig in den holländischen, deutschen und andern Manufakturen verbraucht. Die verschiedenen Sorten folgen so in der Feine aufeinander: Badajoz, Campo-Mayor, Elvas, Olivenza und Estremos. Sie werden wie die spanische sortirt, und zu Amsterdam mit 2 Procent Rabatt und 14 Procent Thara gehandelt.

Unter den italienischen Wollsorten sind für den allgemeinen Handel am wichtigsten die aus Appulien und Basilicata im Königreich Neapel, welche in großer Menge nach Deutschland, Frankreich, der Schweiz und ins Venezianische zu Markte kommen, und an Ort und Stelle nach Rubbo oder Rubbio von 26 Pfund gehandelt werden, und die sogenannte römische Wolle aus dem Kirchenstaate. Diese letztere fällt von Schaafen kleinen Schlages, welche um Sermoneta, Velletri, u. s. w. gezogen werden. Sie bringen den Sommer auf den Gebürgen, und den Winter um die Moräste und am Gestade des Meeres zu. Des Nachts überwirft man sie mit Netzen. Die Wolle aus dem Kirchenstaate wird sehr gesucht, daher mangelt es nicht an Kommissionairen und Handelsleuten, die die Waare im Innern des Landes für Rechnung der Fremden aufkaufen. Die Villanewolle ist die feinste. Diese und die übrigen Sorten werden im Monat May und später nach Civita vecchia gebracht, und hernach weiter verschifft. Da hier die einheimischen Manufakturen von keiner Erheblichkeit sind, so wird der größte Theil dieser Waare roh ausgeführt, und zwar vornehmlich nach Frankreich, Flandern und ins Piemontesische. Lyon, Lodeve, Carcassonne und andere Fabrikörter in Frankreich

reich ziehen diesen Artikel über Marseille oder von Marseille, welches nicht nur das Hauptentrepot der Franzosen für ihren Handel von und nach dem mittelländischen Meere ist, sondern auch den Stapel mit ausländischer Wolle hat. Ryssel hingegen, Brügge und andere Oerter in Brabant und Flandern ziehen die römische Wolle über Ostende. Die, welche nach Piemont bestimmt ist, und dazu wählt man gemeinhin nur ordinaire Sorten, geht dahin über Genua, Savona und Oneglia. Hier ist zu merken, daß der Unternehmer der Tuchfabrik zu Rom, die unter dem Namen san Michele bekannt ist, das Vorrecht erhalten hat, sich die Wolle eher aussuchen und einkaufen zu dürfen, ehe sie nach auswärts verladen werden darf, und zwar geht seine Befugniß bis zum 15 Junii, nachher darf der Artikel gegen Erlegung von 12 Procent Zollfrei ausgeführt werden. Die römische Schaafwolle sieht gemeiniglich röthlicht von der Erde aus, auf der sich die Heerden lagern; aber die Lammwolle ist schön weiß. Die Gattung von beyden ist mittler Art.

Dännemark liefert hier und dort Wolle, die bey der Handlung ihren Werth hat, und guten Vertrieb findet. Die eyderstädtische wird zu feinen Tüchern und allerhand Zeugen gesucht. Die seeländische, besonders die Lammwolle, ist vorzüglich für die Hutfabriken sehr brauchbar. Die jütländische hingegen findet zu mitteln und ordinairen Tüchern ihre Anwendung.

Die Türkey ist eines von den Ländern auf dem Erdboden, die die meiste Wolle ausführen. Man schätzt die Menge, die seine verschiedenen Provinzen jährlich zu Markte bringen, auf mehr als eine halbe Million Centner. Die, welche dieses Produktes wegen die vorzüglichsten, sind Syrien, Turkomanien, Aegypten, Bulgarien, Bosnien, Cirkassien, Karamanien, Salonichi und die Wallachey.

In ganz Bulgarien wird Wolle gewonnen. Die Menge ist erstaunlich groß. Sie ist alle ungewaschen. Man unterscheidet die Landesart in zwey Hauptsorten, nämlich in gekräuselte und glatthaarige. Die erstere ist weit feiner und theurer, als die andere. Die von Nicopolis wird am meisten gesucht. Schwarze Wolle siehet man hier nur wenig; es ist kaum der vierte Theil des Ganzen. Die Kaufleute im Lande, die damit handeln, pflegen die schwarze gar gerne abzusondern, indem sie diese besonders,

ders, in verschiedenen Gegenden der europäischen Türkey, wo Caban- oder Abbasmanufakturen sind, anbringen können. Die Wolle aus der südlichen Bulgarey geht nach Konstantinopel; die aber aus der nördlichen, besonders von Nicopolis, nach Deutschland und ins Venezianische, in welchen beyden Ländern man sie zu Tüchern verarbeitet.

Die Wolle, welche Bosnien liefert, ist von schöner Art, und wird in großer Menge zum Handel gebracht. Sie kömmt von Yeni-bazar, Zibra, Tschanitza, Yenitsche, Tachelidsche und Prepole. Es werden alle Jahre mehr als 20,000 Ballen, jedweder von 85 bis 90 Oken, ausgeführt. Die Waare geht insonderheit stark nach Venedig, und wird da in den Tuch- und Zeugfabriken verarbeitet. Man transportirt solche auf den Rücken der Pferde nach Spalatro, Zara und Ragusa, den drey Stapelplätzen des Handels von Bosnien. Seit einigen Jahren bringen sie die Griechen auch auf die leipziger und andere Messen; dieser Theil geht auf der Donau nach Deutschland.

Die Wolle aus Budjack ist der krimmischen ähnlich, wovon weiter unten vorkömmt. Es werden davon jährlich gegen 50,000 türkische Centner ins Ausland geschickt.

Cirkassische, ist feine gewaschene Wolle, von guter Art, welche im Kuban und in Cirkassien gewonnen wird. Man schickt solche über Taman, Kaffa und Konstantinopel zum Handel. Hiervon kommen ein Jahr ins andere gegen 100,000 Centner zu Verkauf. Die meiste ist schwarz, nur etwa ein Viertel weiß, auch findet man keine sogenannte Pelade darunter. Die Schur geschiehet zweymal im Jahr, nämlich im May und September. Die Wolle von der ersten Schur wird am meisten geschätzt, weil sie die längsten Haare hat. Ausser dem, was von dieser Wolle unverarbeitet aus dem Lande geht, wird auch viel zu Tschekmen verwebt.

Taurien, das wir mit Fleiß hier mitnehmen, obschon es unter Rußlands Bothmäßigkeit gekommen ist, liefert dreyerley Sorten Wolle, nämlich gewaschene, ungewaschene und Peladwolle, oder Ausschußsorte und Ausfall. Sie sind gewöhnlich alle nur grob; man findet zwar zuweilen darunter eine feinere Sorte, aber doch nur in geringer Menge: überdem ist die hiesige Wolle mit schwarzer überladen, und selten findet man unter

einer Partey ein Drittel weisser.

Die gewaschene Wolle wird in dem Gebiet von Baliklawa gewonnen und zubereitet. Der südliche Theil von Taurien wird von vielen Flüssen und Bächen benetzt, so daß man hier mit leichter Mühe die Schaafe vor der Schur waschen und in die Schwemme treiben kann. Es werden jährlich von dieser Sorte nur 10 bis 12000 Centner ausgeführt.

Die ungewaschene Wolle wird von den Nogaitataren zu Ymboiluk nach Prekop, Kaffa und Ghöslewo aus dem ganzen nördlichen Taurien gebracht. Die Menge, welche davon zu Markte geschickt wird, beträgt an hunderttausend Centner im Durchschnitt. Beyde Sorten wurden noch vor kurzer Zeit mit Schiffen aus Warna und Burgaz nach Konstantinopel und Rumelien verfahren.

Ausfallwolle oder Pelade, ziehet man aus allen Städten dieses Landes, wo Marokinmanufakturen befindlich sind. Mankopi und das Gebiet der Tats sind die Gegenden, die das meiste von dieser Sorte liefern. Diese gilt ohngefähr denselben Preis, als die ungewaschene Wolle; der Einkauf dieser letztern hat im Lande starke Schwierigkeit. Der Kaufmann muß hier an die Leute, die die Häute abhaaren, Vorschuß an Gelde thun, und sich in Wolle wieder von ihnen bezahlen lassen; aber diese Leute sind gemeiniglich arm, so daß die Wollhändler nicht selten Gefahr laufen, mit leeren Händen auszugehen, und ihren Vorschuß einzubüßen.

Die gewaschene und ungewaschene Wolle hingegen wird begierig aufgekauft, sobald sie nur zu Markte kömt, weil da viele Handelsleute Aufträge dazu haben. Will nun einer eine große Menge und zu billigen Preisen einkaufen, so muß er hurtig zu Werke gehen, und gegen die Schurzeit verständige Faktore bestellen, welche die gewaschene Wolle zu Baliklawa, und die ungewaschene zu Prekop und Ghöslewo einhandeln sollen. Die Faktore akkordiren dann mit den Kirdjis, so heißt man hier zu Lande die Leute, welche die Wolle auf dem Lande aus der ersten Hand kaufen. Der Akkord geschieht auf zweyerley Weise: entweder es wird ein fester Preis und zugleich die Menge bestimmt, die abgeliefert werden soll; oder der Kirdji stellt da bloß für eine gewisse Gebühr den Kommissionair vor. Diese letztere Weise ist die gefährlichste, denn der Kommittent stellt sich dann allen Zu-

fällen bloß, und der Kirdji findet sonach immer Mittel und Wege, seinen Vortheil bey der Rechnung wahrzunehmen, ohne daß man seine Schelmenschliche entdecken kann. Man scheert in diesem Lande die Schaafe zweymal im Jahr, nämlich im Frühling und Herbste. Die Wolle von der Frühlingsschur wird am höchsten geschätzt, denn sie ist länger als die andere. Man stopft diese Wolle in Ketsches von Filzsäcken von etwa 500 Oken im Gewicht.

Die Schaafszucht wird in wenig Ländern so stark getrieben, als in der Wallachey. Dieß Land hält wenigstens vier Millionen Schaafe. Es giebt deren dreyerley Arten. Die eine mit sehr langer, oder zottichter und harter Wolle, Zurkan genannt; die andere, welche Zigey heißt, hat kurze, aber feine Wolle, und diese ist die eigentliche Landesart. Die dritte Gattung fällt von tatarischen Schaafen. Diese geben eine Wolle von mittler Feine und Güte. Die wallachische Wolle vergleicht sich im Durchschnitt mit der aus Bulgarien, insonderheit aus den Gegenden an der Donau, und ist besser als die moldauische. Der größte Theil geht nach Deutschland, die schwarze nach Rumelien.

Moldauische Wolle ist gröber und mehr schwarz, als die wallachische. Sie wird theils im Lande selbst verbraucht, theils auch nach Rumelien ausgeführt, und da zu Decken u. d. verarbeitet.

Die Wolle von Satalia in Turkomanien, Tripolis in Syrien, und von Alexandrette, ist ungewaschen, geht nach Marseille und Rouen, und wird meist zu Bettdecken verwebt.

Zum Einkauf der levantischen und barbarischen Wolle ist kein Handelsplatz dem Fremden vortheilhafter, als Marseille. Hier ist der stärkste Stapel von dieser Waare, so wie zu Amsterdam der von der spanischen Wolle, und von diesem Platze ziehen sie fast alle Nationen. Die levantische und barbarische Wolle kömmt fast alle unrein und im Schmutz nach Marseille, wo viele Wäschereyen angelegt sind, in welchen die Kaufleute, die mit dieser Waare handeln, große Parteyen waschen lassen, so daß man hier die Wolle sowohl wie sie aus dem Lande kömmt, als auch gewaschen und gesäubert, einkaufen kann.

Die Wolle von Salonichi, Smyrna und Konstantinopel ist in feine, grobe und Ausschuß sortirt, ohngefähr wie die spanische Wolle, aber doch mit dem Unterschiede,

daß

daß der Ausschuß der vorgenannten Arten gar nicht zur Fabrikation taugt, und die gröbere Sorte nach Verhältniß der Güte zu hoch zu stehen kommt, wenn sie weit verfahren werden soll. Oft ist die levantische Wolle auch in vier Arten sortirt, da dann aus dem Ausschuß 2 Sorten gemacht sind, und man sie in graue, schwarze, braune, &c. abtheilt. Die Wolle von Tunis, Algier und Constantine soll zwar sortirt seyn, so wie sie aus dem Lande gebracht wird, allein sie ist es so nachläßig und unordentlich, daß die Sortirung von neuem, so wie bey der marokkanischen auch der Fall ist, geschehen muß. Diese Sortirung wird entweder für Rechnung des Kaufmanns oder des Fabrikanten gemacht. Ersterer läßt zweyerley Sorten machen, nämlich feine und grobe; der Fabrikant dreyerley, nämlich feine, grobe und pelzige, oder Pflockwolle. Die erstern beyden dienen zum Fabrikgebrauch, die letztere zu Materatzen. Läßt der Kaufmann die Wolle zu Marseille für seine Rechnung waschen, so sucht er seinen Vortheil bey der ersten Sorte und am Gewicht. Er läßt solche nicht recht trocknen, und daher ist es nicht rathsam, wenn einer da gewaschene levantische oder barbarische Wolle einkaufen will, indem auch der erfahrenste Abnehmer dabey zu Schaden kommen kann. Aus diesem Grunde kaufen die Fabriken in Languedok, die große Parteyen von dieser Wolle verbrauchen, die Waare ungereinigt, und führen solche nach Montpellier, woselbst sie für ihre Rechnung sortirt und gewaschen wird. Die Vorsicht, daß man die Wolle ausserhalb Marseille waschen lasse, ist auch andern anzurathen, indem dadurch die Transportkosten von dem Abfall und der zur Fabrikation untauglichen ganz schlechten Wolle erspart werden, welche letztere hier für nichts gerechnet wird. Man thut immer am besten, wenn man die Wolle hier roh einkaufen, und das Sortiren und Waschen durch den Kommissionair besorgen läßt, den das Interesse des Kaufmanns nicht zur vorgedachten Behandlung verbindet. Dieser muß hernach die ganz grobe und pelzige oder Klumpenwolle verkaufen, und dann darf der Besteller nur die Transportkosten der guten und brauchbaren Wolle tragen, welches einen großen Unterschied macht.

Der hiesigen Waschung ohngeachtet muß dennoch die Wolle, wenn sie an Ort und Stelle bey den Fabriken angekommen ist, mit Urin nochmals

mals gewaschen werden, indem jene erste Säuberung bloß in Wasser ohne Zusatz geschiehet. Das Wasser wird da so heiß gemacht, daß man die Hand noch darinnen halten kann. Die Wolle wird alsdann entweder in den Kessel selbst, oder in ein danebenstehendes Gefäß geworfen, welches letztere die Wäsche befördert, indem während des Waschens immerfort wieder neues Wasser zugewärmt werden kann. Durch stetes Umrühren der Wolle löset sich das Fett auf, und die Wolle wird hernach herausgenommen, und gleich in einen Kanal geworfen, wo stets frisches Wasser zufließt, und durch ferneres Umrühren, Treten, Aufheben und Umwenden wird sie endlich ganz sauber und weiß. Vor dem Ausfluß des Kanals ist ein Tuch gespannt, welches das Wasser durchläßt, die Wolle aber zurückhält. Hernach wird die Wolle in der Sonne getrocknet.

Die nachstehende Tafel zeigt den Preis, den gewöhnlichen Rabatt bey der Bezahlung, und wie viel der Centner jeder Sorte nach dem Waschen ausbringt:

Namen:	Gewöhnl. Preis des Centners:	Rabatt:	Bringen nach der Wäsche:
Salonichi	65 bis 70 Liv.	10 Procent.	65 bis 70 Pfund.
Smyrna	55 — 60 —	8 —	65 — 68 —
Adrianopel	62 — 68 —	8 —	65 — 68 —
Panorm	60 — 66 —	8 —	65 — 68 —
Tresquille	55 — 60 —	8 —	62 — 65 —
Konstantine	45 — 50 —	8 bis 10	50 — 55 —
Salee	45 — 50 —	6 — 8	45 — 48 —
Tunis	35 — 40 —	6 — 8	35 — 38 —
Saffy	44 — 46 —	8 —	42 — 45 —
Algier	33 — 36 —	3 —	36 — 40 —

Das Verhältniß der ausgesuchten Sorten gegen die geringen kann bey den afrikanischen 8 bis 20 Procent betragen.

An Thara auf die levantische Wolle rechnet man, wenn die Emballage von Leinen ist, 2 Procent, ist sie aber von Haarmatten, 3 Procent. Die erstere Emballage ist besser, weil sie gebraucht werden kann; die andere taugt zu nichts. Die Konstantinwolle ist immer in Haarmatten eingepackt.

Fürs Waschen der Wolle bezahlt man zu Marseille 3 Livres

Livres vom Centner Nettogewichts.

Beym Befrachten rechnet man 50 Centner marseillischen Gewichts für die Last.

Die Wolle von Salonichi wird für die vornehmste unter den levantischen Sorten gehalten. Sie giebt unter allen am meisten aus, und ist zugleich die feinste und weisseste. Die von Adrianopel und Panorm kommen ihr in diesen Stücken am nächsten.

Ordinaire smyrnische und Tresquille ist schon viel gröber, und kann kaum ohne Zumischung einer feinern Sorte gebraucht werden. Mischt man ihr eine feinere Sorte bey, so kann sie die Stelle der polnischen vertreten. Unter der Tresquille findet man zuweilen so gute Wolle, daß sie der von Adrianopel nichts nachgiebt; es kömmt also viel auf die geschickte Wahl des Kommissionairs an. Das Piemontesische ziehet von Marseille einen großen Theil der Wolle von Salonichi und Adrianopel, und die Schweiz wieder smyrnische und Tresquille.

Die Wolle von Konstantin ist hart und ziemlich kurz. Die tunisische ist zwar auch hart, aber doch lang, ihr Hauptfehler ist aber der, daß sie sehr sandig zu seyn pflegt, und also ihre Säuberung viele Mühe und Arbeit fordert. Man braucht sie stärker zu geschorenen Zeugen, als zu Tüchern. Doch werden auch aus ihr und der algierischen Wolle, die einander sehr gleichen, in Dauphine die Montirungstücher verfertiget.

Der obbeschriebene Unterschied dieser Wollsorten ist jedoch nur überhaupt zu verstehen, denn man findet nicht selten schlechte Wolle unter der ersten Sorte, und so auch umgekehrt gute in einem Ballen, wo nur schlechte seyn sollte. Die Franken und Levantiner theilen jedwede Gattung Wolle noch in drey unterschiedliche Sorten, nämlich Tresquille, dieß ist die Wolle, welche von lebendigen Schaafen fällt; Pelade, die mit Kalk abgebeizte, und Bâtarde, die, welche von krankem Vieh abgenommen worden. Von diesen Benennungen ist zu Marseille keine mehr gebräuchlich, als die algierische Pelade; von dieser kömmt eine große Menge auf diesen Platz zu Markte, weil ein marseillisches zu Algier etablirtes Haus die Schlächtereyen da gepachtet hat, und diesem alle Schlächter- oder Kalkwolle allein geliefert wird. Der Name Tresquille zeigt die dritte von den Sorten an, die aus der Levante kommen, und Bâtarde den eigentlichen Ausschuß überhaupt.

Von den marockanischen

Wollsorten haben wir bloß die von Salee genannt, weil diese die beste ist, denn die von Mogador und Larräsch sind nicht nur in Ansehung der Feine geringer, sondern geben auch nach der Wäsche 5 bis 10 Procent weniger aus. Die saleeische Wolle wird daher immer vorgezogen, und die Fabrikanten in Languedok kaufen solche gleich weg. Sie vermischen diese Sorte mit spanischer Wolle von Gandia oder Denia, und verfertigen daraus Londrins von der zweyten Sorte, für die Levante.

Die levantische Wolle kömmt im September, Oktober und November, die aus der Barbarey im August, September, Oktober und November, die aus Italien und Spanien aber im Julius, August und September nach Marseille. Die Zeit, wenn die Zufuhr am stärksten, und der Vorrath am größten, ist immer die vortheilhafteste zum Einkauf, indem dann jeder Eigenthümer mit dem Verkauf seiner Wolle eilet, und man nach dieser Zeit keine mehr aus der ersten Hand bekömmt.

Die italienischen Wollsorten, mit welchen zu Marseille Handel getrieben wird, sind appulische, römische und ankonitaner. Die erstere hat den Vorzug, obgleich öfters bessere Sorten unter den beyden andern fallen, die hernach verhältnißmäßig nach ihrer Güte gelten. Der größte Theil der italienischen Wolle wird wieder ausgeführt, insonderheit nach Flandern, das übrige wird in den Fabriken des Reichs verbraucht. Diese Wolle ist auf den Schaafen gewaschen. Thara ist 4 Procent, Rabatt wird 6 bis 8 Procent gegeben. Diese Waare kömt aus dem Lande besonders sortirt, so daß die erste, zweyte und dritte Sorte nicht jede für sich, sondern alle in einem Ballen, aber separatim gepakt sind. Dieß macht eine genaue Untersuchung des Ballen an verschiedenen Stellen nothwendig.

Die polnische Wolle, welche über Danzig, Breslau und andere Plätze häufig zum Handel geht, wird in Lisner, Thorner, Pokutische, ein- und zweyschürige unterschieden, unter denen die Lisner Winterwolle am meisten gesucht ist. Auf diese folgt die Einschürige, u. s. w.

Zu Amsterdam wird die deutsche, polnische und pommersche Schaaf- und Lammwolle mit 15 Monat Rabatt, welches 10 Procent beträgt, nebst 5 Procent Thara, gehandelt.

Die spanische mit 21 Mt. Rabatt, so 14 Procent ausmacht. Bey dieser hier wird von dem Bruttogewicht auf-

ser der Refaktie, welche 3 bis 6 Pfund per Ballen beträgt, und die der Tharameister angiebt, noch die Thara von den Säcken, nach zweyen an der Stadtwaage tharirten ledigen Säcken, und ferner 24 Pfund von jeden 175 Pf. abgerechnet, hernach der Rabatt, und zuletzt noch ein Procent für prompte Bezahlung.

Bey der portugiesischen und italienischen Wolle werden 14 Proc. Thara, 2 Proc. Gutgewicht, und 1 Procent für prompte Bezahlung abgezogen, aber die Refaktie wird zwischen Käufer und Verkäufer durch den Mäkler abgemacht.

Bey der oosterschen Wolle, nämlich pommerschen, stettinschen, thorner, danziger, preussischen, lüneburger und bremer Scheerwolle, es sey Schaaf- oder Lammwolle, 5 Proc. Thara, 2 Proc. Gutgewicht, und 1 Procent für prompte Bezahlung.

Bey der deutschen, nämlich pommerschen gemein gekämmten, und feinen grisen, deutschen und ausgebundenen mühlhäuser Peelwolle, wie auch bey der rheinischen und wismarschen, eben so.

Kirmansche Wolle, 3 Procent Thara für den innern Sack, und an Gutgewicht, etc. wie bey den andern.

Wollengarn, heißt man alle gesponnene Wolle. Sie wird entweder mit der Spindel, oder auf dem Rade gesponnen. Die letzte Weise fördert zwar mehr, liefert aber keinen so gleichen und feinen Faden, als die andere. Es giebt dieses Wollengarns, sowohl in Ansehung des Gespinnstes, als auch des Stoffs, unterschiedliche Arten. Denn ausser daß man es in feines und klares, grobes und starkes, gleich oder ungleich gesponnenes unterscheidet, hat man auch sogenannt gekämmtes Garn, welches von Kämmwolle oder gekämmter langen einschürigen Wolle gesponnen ist, wohin auch das Satingarn gehört; ferner gekrempeltes, gekratztes oder Krempelgarn, so von gekrempelter kurzen zweyschürigen Wolle gemacht wird. Ausser diesen hat man auch einfaches, oder nur bloß gesponnenes und gedrehetes, und dann noch Doppelgarn, oder gezwirnte Sorte. Nach dem verschiedenen Gebrauch giebt es ferner Saye- oder Sayettgarn, Raschgarn, Tuchmachergarn, Sigettgarn, u. d. Sigettgarn wird so fein als möglich gesponnen, und auch wohl gezwirnt. Florentinisches Garn ist ein feines und zartes Garn zu Zeugen. Englisches ein feines Garn, das zum bunten Nähen gebraucht wird. Es giebt dessen von allen möglichen Farben. Erfurt in Thüringen

liefert bey uns sehr feine wollene Garne in Menge zum Handel.

Wollkraut, Verbascum, Blattaria, eine unsrer gemeinsten Landpflanzen, die in trockenen, erhabenen Gegenden, in Brachfeldern, und in sandigem Boden, auch in den Kienheiden und an den Hügeln und Dämmen häufig genung wächst, und den Boden stark auszehrt. Die Pflanze dauert etwa zwey Jahre. Die aus den Kelchen genommenen gelben und zarten Blumen, welche einen schwachen aber sehr feinen Geruch, und angenehm süßlichen Geschmack geben, werden in der Medicin gebraucht.

Wolverley, Arnica, Doronicum Plantaginis folio, ein Kraut, das hier und dort, z. E. in Niedersachsen, wild wächst, anderwärts aber auch in Gärten gezogen wird. Man findet es auf den Bergen und Wiesen; es hat Blätter fast wie Wegerich, und einen Stengel über eine Elle hoch, auf welchem eine runde gelbe Blume zum Vorschein kommt. Die Wurzel ist bitter von Geschmack. Diese sammt den Blumen und Kraute werden in der Medicin angewandt.

Wrack, und Wracks-Wrack, s. Hering.

Würfel, werden aus Perlmutter, Elfenbein, Knochen, u. s. w. von allerley Größe, zu Nürnberg, Fürth, ꝛc. gemacht. Die gemeinen sind viereckigt, und mit schwarzen Punkten oder sogenannten Augen von eins bis sechs bezeichnet, so daß immer die zwey gegen einander stehenden Zahlen sieben machen. Man braucht solche zum Spielen. Blinde Würfel heißt man die, wo ihrer sechs zusammengehören, und jeder Würfel nur auf einer von den vier Seiten bezeichnet ist. Es giebt auch mehreckigte, z. E. acht- zwölf- und sechszehneckigte zu Lustspielen, worauf viele Zahlen stehen, u. d. Gegrabene Würfel, die man um Baden in der Schweiz findet, und die mit ordentlichen Zahlen in Stein bezeichnet sind, kommen in die Naturaliensammlungen.

Würznägelein, s. Nägelein.

Wundholz, s. Eschbaum.

Wundkraut, s. Gliedkraut.

Wurmsaame, s. Zitwersaame.

Wurstkraut, s. Thymian.

X.

Xalapa, s. Jalappa.

Xantonicum (semen), s. Zitwersaamen.

Xeressekt, s. Spanische Weine.

Xiloaloe, s. Aspalat.

Xilobalsamum, heißt in der Medicin das Holz vom arabischen Balsambaum.

Xilocassia, s. Cassienrinde.

Xilon, s. Baumwolle.

Y.

Yapendjis, sind Mäntel von Filz mit Felpe gefüttert, die in Cirkassien verfertiget, und in ausserordentlicher Menge nach Taurien, Rußland, Polen, der Moldau und Wallachey ausgeführt werden.

Yatagan, eine Art großer Messer, die häufig zu Rize in der Türkey geschmiedet werden, und nach allen Gegenden am schwarzen Meere gesucht sind.

Ybiscus, s. Eibenbaum.

Yenidje, in der Türkey die beste Gattung des bulgarischen Blättertabaks, von welchem die Oka auf der Stelle einen Piaster, auch wohl darüber gilt.

Ysop, s. Jsop.

Yeux de perdrix, in Frankreich, vornehmlich in Picardie, ein halbwollener, halbseidener Zeug, den die Hautelissewe ber verfertigen. Er soll nach der Fabrikvorschrift anderthalb Königsfuß und einen Zoll in der Breite, und 21 und 1/4 bis 21 1/2 Stab in der Länge messen. Man macht auch zu Zittau gemusterte Tischzeuge, die diesen Namen führen. Das Tafeltuch ist 2 1/4 Elle lang, und 1 7/8 Elle breit, und es sind 13 Stück Servietten dabey.

Yvorne, siehe Schweizerwein.

Z.

Zabbara, in Persien, wie auch in Spanien und Sicilien, die Aloespflanze, insonderheit die, welche in der Botanik Perfoliata und Viscosa genannt wird. Man verfertiget daraus allerley Handlungs-Artikel. Die Einwohner bereiten von der Pflanze einen Faden, der zu allerhand Geweben gebraucht werden kann. In manchen Provinzen, besonders in Katalonien, findet man häufig Manufakturen dieser Art. Man macht aus

aus diesem Material Pferdedecken, Fischernetze, Tressen, Spitzen, Halstücher für Frauenzimmer, Nachtmüzzen oder Kappen, sogenannte Grosbeautéarbeit, u. dgl. Manschetten und Garnirungen auf Kleider, Haubenteller, und eine Menge anderer Artikel. Da der Faden alle mögliche Farben annimmt, so webt man daraus auch Taschentücher, die für Tücher von ostindischem Baumbast zum Handel gebracht werden. Da aber der Faden nicht länger als das Blatt seyn kann, so kann er bloß zum Einschuß angewandt werden, und man muß zur Kette Seide nehmen. Indessen fällt die Sprödigkeit des Zabbarafadens gar merklich gegen die Geschmeidigkeit, die die Seide hat, ab, und die Gewebe haben keine sonderliche Dauer. Der Zabbarafaden wird in Sicilien nach Rottoli zu 8 bis 10 Carlini (ein halber Thaler Conventionsgeld) gehandelt.

Zaccon, oder Zaccum, ein Baum in Palestina, der unsern Pflaumbäumen ähnlich, und mit Dornen besetzt ist. Die Rinde ist innerlich gelb, äusserlich grün, und das Holz nimmt eine schöne Politur an. Die Blätter gleichen dem Oelbaume, sind aber etwas schmäler und auch lichtgrüner. Er trägt weisse Blüte, und Früchte wie große Eicheln, aber ohne Kelch. Diese enthalten einen sehr ölreichen Kern. Die Araber ziehen das Oel, welches hieraus gepreßt worden, dem Balsam von Mecka noch vor, indem es bey innern Schäden, Schlägen, Wunden und dergl. vortrefliche Dienste leistet. Alle Jahre, wenn die Karavane der Christen nach dem Thal Jericho reiset, kommen arabische Weiber, lassen sich nicht weit von den Zelten der Reisenden nieder, und krahmen eine Menge reifer Zaccunfrüchte aus. Dann pressen sie vor ihnen das Oel aus, und stampfen die Früchte mit dem Mark und den Kernen in hohlen Steinen. Aus dem Brey drücken sie hernach das Oel mit der flachen Hand aus. Wenn das geschehen ist, stampfen sie den Teig nochmals, und schütten ihn in heisses Wasser, dann setzen sich die öligten Theile oben; diese werden abgenommen, und die Operation so oft wiederholt, als noch ein Tropfen Oel herauskommt.

Das erstere Oel, welches mit den Händen ausgedrückt worden, ist feiner und theurer, als das andere. Es gleicht dem süßen Mandelöl, und wird erst klar, wenn es einige Tage geruhet hat. Die Araber bringen auch schon fertiges in kleinen ledernen Schläuchen zu Markte; es

ist

ist aber gemeiniglich mit Baumöl verfälscht.

Zäckchen, eine Art schmaler weissen Zwirnspitzen, welche mit Kleppeln und Nadeln auf dem Kleppelküssen verfertiget, und oben an die Spitzen angesetzt werden, entweder um ihre Breite zu vermehren, ihren Rand zu erhalten, oder ihn auch wieder gut zu machen, wenn er gelitten hat. Es giebt ihrer von allerley Mustern, doch sind sie nicht über einen Queerfinger breit. Man besetzt auch damit allerhand Putz.

Zärten, heißt man die junge Brut von den Seeperschen und Sandern, welche in Salzwasser eingelegt, oder marinirt werden.

Zaffera, s. Saffra und blaue Farbe.

Zagoraröcke, in Asien Röcke von schwarzer Wolle, ohne Kapuzzen, die besonders in Natolien und in der Tatarey starken Abgang und Verbrauch finden. Es giebt auch halbe ohne Aermel, nach Art der tatarischen Dschubes.

Zahlpfennige, s. Rechenpfennige.

Zahlperlen, s. Perlen.

Zahnkraut, Schuppenwurzel, Schwammkraut, Dentaria, Squamaria, eine der ersten Frühlingsblumen. Das Kraut hat keine Blätter, sondern ist durch und durch eine Blume u. Fruchtstengel. Die Wurzel ist schuppigt und sehr bitter von Geschmack. Sie wird zum Eröfnen der Eingeweide in der Medicin gebraucht.

Zangen, sind Sortimentsstücke des Eisenhandels, die von vielerley Handwerkern und Künstlern gebraucht werden. Man hat z. E. Feuerzangen unterschiedlicher Art, das Feuer auf dem Heerde oder im Kamin in Ordnung zu halten; Kneipzangen, die Nägel damit auszuziehen; weisse und auch schwarze Zweckzangen, Beißzangen, Schmiedezangen, das glühende Eisen auf dem Ambose festzuhalten; Beschlagzangen, in der Münze die Bleche damit anzufassen; Drathzangen, den Drath damit zu biegen; Schusterlederzangen; endlich auch chirurgische Werkzangen zum Zahnausziehen und andern Operationen.

Zapfenkraut, Halskraut, Uvularia, Bilingua, Hyppoglossum, ein Kraut, das an schattigten Orten auf den Gebürgen wächst. Die Blümchen, welche sechsblättericht regulair sind, und eine Beere tragen, wachsen auf dem Blatte selbst, zwischen einem kleinen Afterblatte. Es gehört unter die Mäusedornarten. Kraut und Wurzel kommen in die Apotheken.

Zappa, im italienischen und levantischen Handel, die

Schagrinhäute. Man kauft sie bey Busch von 10 Stück, bey Touras, rc.

Zauberwurzel, s. Allraunwurz.

Zaunlilie, s. Geißblatt.

Zaunreiß, s. Klebkraut.

Zaunrübe, weisse Weinrebe, Bryonia, ein Gewächs mit einem steigenden Stengel, der sich um die benachbarten Stauden wickelt. Auf eine einblätterichte regulaire räderförmige Blume folgt eine schwarze Beere mit vielen Körnern. Das ganze Kraut sammt der Wurzel ist von ekelhaftem Geruch. Die Wurzel ist groß, dick, in- und auswendig weiß, mit vielen Ringen. Die Wurzel, wenn sie wohl getrocknet ist, wird als ein starkes Purgirmittel gebraucht.

Zearola, eine Gattung des spanischen Eisens, die von Bilboa zum Handel kömmt. S. den Titel: Eisen.

Zechenrauch, s. Nicht.

Zedoariæ radix, s. Zitwerwurz.

Zedoariæ Semen, s. Zitwersaamen.

Zehrgras, Wegegras, Polygonum, Centumnodia, gramen porcinum, ein wildes Kraut mit fünfmal getheiltem Blumenkelch, worauf ein einziger dreieckigter Saamen folgt. Es wird als Wundkraut innerlich und äusserlich gebraucht.

Zehrwurz, s. Aaronwurz.

Zeidelbast, s. Seidelbast.

Zeisigkraut, s. Gliedkraut.

Zeitlosen, s. Maslieben.

Zerte, ein Flußfisch von mittler Größe, mit goldgelben Augen und blaulichen Floßfedern, auch kleinen silberfarbenen Schuppen auf dem Leibe, die auf dem Rücken ins Purpurfarbene fallen. Er hat ein zartes, fettes und wohlschmeckendes Fleisch, und wird besonders in der Oder gefangen. Man brät ihn, legt ihn mit Essig und Gewürzen in Fäßgen, und bringt ihn so marinirt zum Handel.

Zibeben, s. Rosinen.

Zibeth, Zibethum, eine feine und schmierige Materie, wie Honig oder Butter anzusehen, von weißgelber Farbe, und sehr starkem Geruch, die aus Ostindien, der Levante, rc. besonders über Holland in kleinen mit geschriebenen oder gedruckten Zeugnissen versehenen Geschirren zum Handel gebracht wird. Das Thier, welches diesen Artikel liefert, ist die Zibethkatze, welche eigentlich mehr einem Fuchs oder Marder, als einer Katze gleicht. Sie hat ein aschgraues Fell mit schwarzen Flecken und Streifen, einen spitzigen Kopf und kurze Füße. Der Zibeth wird nur wenig in der Medicin, aber desto stärker zum Parfumiren angewandt.

Ziegel, s. Steine.

Ziegen,

Ziegen, bekannte Thiere, von welchen man die Häute, den Talch und die Haare zum Handel bringt. Aus den erstern macht man Marockinleder und Pergament; der Talch wird zum Lichtziehen, von den Gerbern zum Zurichten der Häute, rc. gebraucht. Er wird insonderheit von den capoverdischen Inseln in Menge nach Lissabon verschifft.

Ziegenbock, s. Bock.

Ziegenfelle, s. unter dem Titel: Leder.

Ziegenhaar, persianisches, Karmenische Wolle, wird aus Persien über Smyrna nach Livorno und Marseille, wie auch nach Holland in großer Menge zu Markte gebracht. Die schwarze Sorte ist die beste und theuerste, auf diese folgt die röthlichte, und zuletzt die graue. Alle diese Sorten werden von Zeug- und Hutmachern, Posamentirern und andern häufig verarbeitet. Der Artikel kömmt in Ballen, worauf zu Amsterdam 5 Pfund Thara gegeben werden. Die Gattung von Angora ist die feinste; auf diese folgt die von Beibazar, ebenfalls in Natolien.

Ziegenkäse, s. Käse.

Zieselmäuse, Kasansche Erdmaus, lat. Mus citillus, russisch Suslik, eines der gemeinsten Steppenthiere in Rußland, von welchem man die Felle zum Handel bringt. Sie sind braun und gelb gesprenkelt, und man findet die Art in allen freyen Wüstengefilden zwischen der Wolga und dem Don, bis etwa zum 53sten Grad der Breite. Von der Wolga östlich bis in die sibirischen Gegenden ist das Thier nicht nur viel größer, sondern hat auch ein ganz anderes, nämlich graugesprenkeltes Fell, einen buschigten Schwanz, und das völlige Ansehen des Murmelthiers. Zu Orenburg gilt der Sack dieser Felle 9 Rubel, und zu Kjachta die fleckigten (Jewraschki) 5 R.

Zimmet, Canehl, Cinamomum, ist die dünne, von ihrer äussern Schaale gesäuberte, gelbbraune, aromatische, in lange Röhren zusammengerollte Rinde des Zimmetbaums, Winterania Canella L., die von der Insel Ceylon in Ostindien durch die holländisch-ostindische Kompagnie zum Handel gebracht wird. Die Art hat im Stamm die Dicke einer Linde, dabey große, breite, immer grünende Blätter, gleich den Zitronbäumen. Man gewinnt die taugliche Zimmetrinde aber nur von jungen, drey oder vierjährigen Bäumen. Die Einsammlung und Abschälung geschiehet des Jahrs zweymal, nämlich im Februar und August, zu welcher Zeit eine ge-

wisse Feuchtigkeit zwischen dem Stamm und der Schaale sich befindet, so daß beyde leicht von einander abgesondert werden können. Der auf Ceylon gesammelte Zimmet wird nach den Orten, wo man ihn gewinnt, benennet. Diese sind: Ponta de Galo, Barbarie, Mattura, Colombo und Negombo. Der von dem erstern Orte wird für den besten und feinsten unter allen gehalten. Diesen, nebst dem von Barbarie und Mattura, begreift man unter dem Namen des rothlettrigen oder mit Roth gezeichneten Zimmets. Hingegen der von Colombo und Negombo führt den Namen des schwarzlettrigen. Durch den Friedensvertrag, den die Kompagnie 1766 mit dem König von Kandi eingegangen ist, ist es diesem Institute erlaubt worden, den Zimmet in allen Ebenen von Kandi abzuschälen, und der vorgedachte Fürst hat sich verbindlich gemacht, die beste Rinde von den Bergen ebenfalls für einen sehr mäßigen Preis, der festgesetzt worden, abzuliefern. Einen großen Theil kauft auch die Kompagnie von ihren Unterthanen zu Negombo und Ponta de Galo, die einzigen Distrikte im holländischen Gebiete, wo das Produkt fällt.

Es werden jährlich 3 bis 400,000 Pfund von dieser Waare nach Europa gebracht, und etwa halb so viel in Ostindien abgesetzt.

Die Kompagnie bestimmt in Ansehung des Canehls keine festen Preise, weil dieser, so wie die andern feinen Gewürze, ein Artikel ist, womit sie gleichsam einen ausschliessenden Handel treibt. Sie müßte befürchten, daß ihr dann ein Theil dieses einträglichen Handels durch die übrigen in Indien verkehrende Nationen entzogen werden möchte, welche gewiß in solchem Fall nicht ermangeln würden, große Quantitäten des geringern Zimmets, der in verschiedenen andern Gegenden wächst, den Marktplätzen zuzuführen. Die Kompagnie hat sich es hier zur Regel gemacht, daß sie nie eine größere Menge dieses Artikels zu Verkauf bringt, als sie wirklich abzusetzen hoffen kann. Durch dieß Mittel erhält sie den Preis, der sonst ansehnlich herunterfallen würde, wenn sie etwa den ganzen Vorrath, der in ihren Magazinen aufbewahrt wird, auf einmal zu Verkauf anbieten wollte.

Die Sorte mit dem rothen Zeichen von Punta de Galo, Barbarie und Mattura geht nach der Levante, nach Amerika und Italien; hingegen die mit dem schwarzen von Colombo und Negombo haupt-

hauptsächlich nach Frankreich, Spanien u. Deutschland.

Der Verkauf des Kanehls geschiehet des Jahrs nur einmal, nämlich im April oder May. Es ist eines der beschwerlichsten Geschäfte für die holländischen Kommissionaire, die dazu Aufträge übernehmen, denn der Preis steigt oder fällt nicht nur ansehnlich von einem Jahr zum andern, sondern es findet sich auch zuweilen ein großer Unterschied zwischen den Preisen bey der einen oder der andern von den Kammern. Die nun die Einkäufe zu besorgen haben, vertheilen zwar das ihnen aufgegebene Quantum, und kaufen bey verschiedenen Kammern ein, doch glückt es ihnen nicht immer, dadurch solche Mittelpreise zu gewinnen, daß sie ihre auswärtigen Freunde vollkommen befriedigen können. Der erfahrenste wird zuweilen am ersten betrogen, wenn er etwa in Hofnung, diese Waare in der einen Kammer bessern Kaufs als in der andern zu erhalten, daselbst seinen ganzen oder größten Einkauf thun will.

Der Canehl wird bey den Auktionen in Kavelingen von 12 Fardeelen vertheilt, von welchen jeder etwa 70 Pfund Nettogewichts hält. Die Kompagnie gestehet ihren Abkäufern gewisse vortheilhafte Bedingungen zu, die bemerkt zu werden verdienen. Sie giebt mehr Thara, als die Emballage wirklich austragen kann. Z. E. auf jeden Fardeel in Häuten 17 Pfund, in doppelt Goeny 20 Pf., in einfachen 10 Pf., und ausserdem 3 Pfund Ausschlag an der Waage. Für prompte Bezahlung werden 1 1/2 Procent abgezogen.

Der schadhaft gewordene oder marinirte Canehl wird von der Kompagnie ebenfalls einmal im Jahr öffentlich zur Auktion gebracht. Dieser hier ist um einige Stüber das Pfund wohlfeiler, als die gesunde Sorte.

Die Kompagnie verkauft auch Zimmetöl, das in Ostindien destillirt ist. Der Artikel kömmt in Flaschen zu Verkauf, deren jede etwa 25 Unzen netto wiegt. Auf jede Flasche wird nebst der Thara 1/2 Unze sogenanntes Remedium gegeben, und der Artikel bey Unzen gehandelt. Eine Bouteille ist ein Koop oder Kauf.

Die sogenannten Zimmetblumen sind weder Blüten noch Früchte, sondern eigentlich die noch nicht aufgegangenen Blumenkelche, oder die noch ganzen Blumenknospen, des ceylonischen Zimmetbaums, welche man zu einer gewissen Jahrszeit

zeit abgebrochen und getrocknet hat.

Guter Zimmet muß in dünnen zarten Röhren, auf der Zunge sehr scharf und brennend, aber doch mit einem anhaltend süßen Geschmack vermischt seyn; er soll einen angenehmen Geruch haben, die Röhren lang und unzerstückt ausfallen. Er wird häufig zur Würze der Speisen, unter die Chokolade, zum Abziehen der Liköre und in den Apotheken verbraucht. Gewinnsüchtige Materialisten verfälschen ihn mit der Cassiarinde, und das Zimmetöl mit hochrektifizirtem Weingeiste. Diesen letztern Betrug entdeckt man am besten auf diese Art: Man tunkt die Spitze eines Messers in das zu probirende Oel, und hält solche ans Feuer, brennet das Oel alsbald an, so ist Weingeist darunter, brennt es aber nicht leicht, sondern giebt nur einen Rauch von sich, so ist es rein.

Weisser Zimmet, ist die Rinde von einem Baum, der auf den Antillen, insonderheit auf St. Domingo, Guadeloupe, und auch anderwärts, z. E. auf Madagascar, häufig gefunden wird. Sie ist inwendig und auswendig weiß, hat einen sehr scharfen Geschmack und guten Geruch. Der Baum trägt Blätter wie der Lorbeerbaum, purpurfarbene Blüte, und eine Frucht kleinen Eicheln ähnlich. Die Rinde muß von der äussern groben Schaale wohl gesäubert, und nicht wurmstichig und verlegen seyn. Sie wird aus England und Holland zum Handel gebracht, und in der Medicin als ein stärkendes und antiscorbutisches Mittel, auch zur Würze an Speisen, zum Abziehen der Brantweine, u. d. gebraucht.

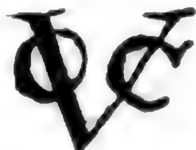
Zindeltaffent, s. Taffent.

Zingiber, s. Ingwer.

Zink, Spiauter, Zincum, ein weisses Halbmetall, das sich unter dem Schmelzen des Bleyes an die Wände der Oefen ansetzt, und da abgelöset wird. Man gebraucht dasselbe vornehmlich zu chymischen und medicinischen Arbeiten. Der Artikel wird in runden Stücken von 8 bis 14 Pfund im Gewicht besonders von Goslar zum Handel gebracht. Von dieser Art ist, um allen Betrug zu verhüten, jedwedes Stück mit dem braunschweig-lüneburgischen Wappen, einem entspringenden Roß, bezeichnet. Man handelt die Waare zu Goslar Centnerweise. Zu Amsterdam bey 100 Pfund, und giebt da auf jedwede 1000 Pf. 15 Pfund Ausschlag an der Waage. Die geläuterte Sorte heißt man Arcot. Zinkblumen, flores Zinci, die beym Schmelzen

zen des Zinks aufsteigen und gesammelt werden, brauchen die Apotheken.

Zinn, Stannum, ein weiches und leicht flüßiges Metall, welches in den Bergwerken entweder gediegen oder in den Erzen gefunden wird. Jenes findet man an den Kanälen der Wässer, an welche es sich wie Sand anhängt, oder auch in ganzen Stücken. Dieses wird entweder aus den weissen metallischen Flüssen geschmolzen, oder aus den andern Zinn-Steinen herausgefördert. Das Bankazinn, Malackazinn, und aus Siam, welche Sorten durch die ostindische Gesellschaften nach Europa gebracht werden, sind die reinesten unter allen. Diesen ist weder von Natur, noch durch Kunst etwas Fremdartiges beygemischt. Das von Malacka wird bey der ostindischen Kompagnie in Kokkers und Schuiten, das Bankazinn aber in Blöcken bey 100 Pfund zu so und so viel Gulden gehandelt. Der Kaveling ist von 4000 Pf. netto. Für Remedium wird an der Waage 1 1/2 Procent, und überdem ein Procent abgezogen. Um die auswärtigen Käufer zu versichern, daß man ihnen wirklich ostindisches Erz verkauft, giebt die Gesellschaft auf Verlangen eine von den Direktoren unterschriebene Bescheinigung, in welcher die Kavelings, die Zahl der Stücke und das Gewicht derselben angegeben sind. Ueberdem ist auch noch jedwedes Stück mit dem gewöhnlichen Chiffre der Kompagnie —



und darüber mit dem Anfangsbuchstaben der Kammer — bezeichnet, oder vielmehr gestempelt.

Das englische Zinn verdient in Ansehung seiner Güte die zweyte Stelle. Die ergiebigsten Zinnbergwerke sind in Devonshire und Cornwall. Kein europäisches Reich liefert dieß Metall so schön und in solcher Menge, als Großbrittannien. Es liegt über 6 bis 700 Ellen tief in den Bergwerken, die zum Theil in die See unter dem Wasser fortlaufen, und doch dabey ganz trocken sind. Die Ausfuhr des Zinnes ist sowohl roh, als verarbeitet, sehr beträchtlich, im erstern Fall aber findet man es nicht berglauter, sondern mehr mit Halbmetall und Bley versetzt, als im letztern. Die Bergwerke sind durchgängig Privatleuten überlassen, die viele Vorrechte dabey genießen, aber einen starken Zoll an die Krone entrichten. Damit das Zinn weder zu weich noch zu

spröde seyn, wird es nicht nur mit Bley, sondern auch mit Kupfer, Zink und Spiesglaskönig, oder auch mit Wißmuth versetzt. Das lautere oder glatte Zinn wird mit ein bis zwey, auch wohl fünf Hunderttheilen von Halbmetall legirt, und heißt alsdann: klingendes Zinn; das gemeine hingegen mit 15 bis 18 Procent. Ohne legirt und gestempelt zu seyn, darf kein Zinn aus dem Lande gehen.

Das Zinn nimmt schon in der Erde einige Unreinigkeiten an, von welchen es durch das Scheiden, Waschen, Rösten und Schmelzen seiner Erze nicht völlig befreyet werden kann. Von dieser Art ist das, welches man aus England unter dem Namen des Blockzinnes in großen Barren von 3 bis 400 Pf. schwer verfährt, und hernach von den Kaufleuten des bessern Absatzes halber zu Stangen-Zinn umgeschmolzen wird.

Ausser der Verschiedenheit des Zinnes haben die Zinnarbeiter auch noch unterschiedliche Zusammensetzungen dieses Metalls. Sie bedienen sich dazu des Garkupfers, Wißmuths, Zinks, Bleyes und Spiesglasköniges. Um dem Zinn diejenige Härte mitzutheilen, ohne welche es zum wirthschaftlichen Gebrauch nicht taugen würde, wählt man zum Zusatz reines oder sogenanntes Garkupfer und Wißmuth, von welchen anderthalb Pf. auf 98 1/2 Pfund Bankazinn gerechnet, der Masse eine sehr beträchtliche Festigkeit geben. Da aber der Kupferzusatz die Silberfarbe des Metalls verringert, so muß man seine Zuflucht zu zweyen Halbmetallen nehmen, welche nicht nur die Eigenschaft besitzen, diese Farbe wieder herzustellen, sondern auch die Festigkeit zu vermehren. Diese sind der Wißmuth und Zink. Bey der Menge aber, die dazu genommen wird, ist viele Vorsicht nöthig; denn der Wißmuth ist von Natur sehr brüchig, und macht das Zinn überaus spröde; dieß ist auch der Fall mit dem Spiesglaskönige.

Unter den deutschen Zinnsorten stehet das sächsische, welches zu Altenberg, Geyer, Ehrenfriedersdorf, Eibenstock, Johanngeorgenstadt, Schwarzenberg, Schneeberg, Marienberg, Zinnwald, Purschenstein und im geysinger Revier gebauet wird, und das böhmische aus dem saazer und leutmeritzer Kreise, insonderheit von Schlackenwalde, oben an; doch haben beyde Landesarten ihre Fehler. Daher läßt die landesherrliche Bergwerksprodukten-Verschleisdirektion zu Wien bey

einer

einer Hauptniederlage alles Zinn umschmelzen, und zu unterschiedlichem Gebrauch in verschiedenen Sorten erst bereiten. Z. E. das Zinn für die Färbereyen wird in dünne Zaine zugerichtet, das Foliozinn zu den Spiegelmanufakturen in Rollen, u. s. w. Das altenbergische und andere sächsische Zinn wird in ganzen und halben Fässern von 2 1/2 oder 5 Centnern von 112 Pf. Berggewichts verfahren.

Durch seine schönen Zinnwaaren zeichnet sich besonders Karlsbad in Böhmen aus. Die hiesigen Zinngießer lassen jährlich neue Formen von den schönsten Silbergefäßen aus Augsburg kommen, machen solche in Messing nach, und verfertigen darum vorzüglich wohl gebildete Zinngefäße, nach der schönsten Silberfassong. Um ihren Zinnarbeiten ein silberähnliches Ansehen zu geben, wird das Gegossene erst mit dem Stahl geschabt und glänzend gemacht, hernach mit Achat polirt. Beym Abscheuren muß man sich kalter, nicht aber heisser Lauge bedienen, weil das Zinn von dieser schwarz und bleyfarben zu werden pflegt.

Die Zinngießer bedienen sich, um den Gehalt des Zinnes zu erforschen, eines gewissen hohlen Steins, der in der Gegend von Tonnerre in Frankreich gefunden wird. Sie gießen das Metall darein, und lassen es erkalten. Das englische erscheint alsdann weiß und matt, das von Malacka aber bleibt glänzend.

Das englische Zinn ist mit einer Rose bezeichnet. Zu Rouen in Frankreich haben die Zinngießer die Befugniß, alles Zinn, das ankommt, zu probiren, und ihr Zeichen darauf zu stempeln. Das, welches vollkommen geschmeidig befunden wird, bekömmt das Stadtwappen, nämlich ein Osterlamm, zum Zeichen, und heißt hernach Etain à l'agneau; diese Sorte wird am meisten geschätzt. Die darauf folgende, schon minder geschmeidige Sorte, erhält zum Zeichen eine Gänspfote. Die übrigen noch geringern Sorten bekommen das doppelte und dreyfache Zeichen, die allerschlechteste und sprödeste das vierfache.

Das englische Zinn wird entweder in Stangen, Blöcken oder Tafeln zum Handel gebracht. Die erstern wiegen von 3 Pfund anzufangen, bis auf 35 Pfund; die Blöcke 250 bis 380 Pfund, und die Tafeln etwa ein halb Pfund nur. Diese letztern sind zwey Fuß lang, einen Zoll breit, und etwa sechs Linien dick. Man ziehet das

englische Zinn von Exon, Falmouth, rc.

Die Handlung erhält auch aus dem spanischen Amerika Zinn, das in sehr platten Formen, von 120 bis 130 Pf. im Gewicht, herausgebracht wird. Diese Gattung ist sehr geschmeidig und brauchbar.

Das siamsche ist in irregulairen Massen.

Das deutsche Zinn wird zum Verkauf auf den Schmelzhütten entweder in große Stücke zusammengegossen, die der Franzose Saumons nennt, oder gegattert und in Ballen gebracht. Dieß geschiehet so, daß das Zinn auf einem kupfernen Bleche in breite zusammenhängende Striemen, die wie ein Zug aussehen, und welche man ein Gatter (etain en grille) nennt, gegossen wird. Verschiedene solche Gatter werden hernach auf einem Klotze in einen Ballen zusammengerollt, mit dem Hammer zusammengeschlagen, und das Gewerkzeichen darauf geprägt.

Geschlagen Zinn, stannum foliatum, wird von malackschem Zinn in Blätter geschlagen, und in kleinen Schachteln zum Handel gebracht, deren jede ein Groß oder zwölf Dutzend solcher Blätter enthält. Man hat deren auch von allerley Farben.

Zinnasche, Zinnkalk, ist calcinirtes oder zu einem grauen Pulver gebranntes Zinn, das die Glasschleifer und andere zum Poliren ihrer Arbeiten brauchen. Die Franzosen heißen es blanc d'Espagne, und mißbrauchen es zur Schminke. Dieß letztere ist auch der Fall mit den Zinnblumen, flores Jovis, ein flüchtig gemachtes mehlartiges Zinn, das durch Hülfe eines flüchtigen Salzes verfertiget wird.

Das Zinn wird in der Chymie und Medicin mit dem Zeichen des Jupiters ♃ bezeichnet.

Zinnkraut, siehe Katzenschwanz.

Zinnober, Cinnabaris, ein sehr rothes Mineral, von welchem zweyerley Sorten zur Handlung gebracht werden, nämlich der gediegene oder natürliche, und der durch Kunst zubereitete. Die erstere (cinnabaris nativa) findet man in den Quecksilberbergwerken in der Gestalt eines rothen Sandes, welchen man durch öfteres Waschen reiniget, ihn hernach mit Weingeist und Urin abreibet, und trocken werden läßt; oder dieser Bergzinnober bestehet aus einem rothen, schweren und glänzenden Stein, der gleichsam von der Natur selbst aus den mercurialischen und schwefelichten Dünsten, welche durch

das

das unterirdische Feuer sublimirt worden, mit dem Steinsaamen zusammengesetzt und zubereitet ist. Man findet den ganzen Zinnober im Handel entweder in Steinen und Stücken, oder auch in Körnern. Dieser hier kann ohne Umstände gemahlen werden, jener aber muß kunstmäßig gereiniget werden. Die beste Art ist der spanische Bergzinnober, welcher aus den Minen in Murcia und bey Alicante gewonnen, und häufig von Carthagena nach Holland verschifft wird. Dieser ist hochroth von Farbe, rein und recht glänzend. Der ungarische Zinnober folgt jenem in der Güte; er ist sauber, und dabey goldhaltiger Natur. Der von Idria in Krain giebt jenen nichts nach, und wird jetzt in Menge zum Handel gebracht.

Gemachter Zinnober ist eine Zusammensetzung des Quecksilbers und Schwefels, welche man mit einander sublimirt, und in ein sehr zartes Pulver verwandelt hat. Der beste ist derjenige, welcher schön roth aussiehet, und bey dem man keine glänzenden metallischen Theilchen wahrnehmen kann, als welche anzeigen würden, daß nicht alle Quecksilbertheilchen mit dem Schwefel gehörig verbunden sind. Man bringt zweyerley Zinnober zu Markte, von welchen der eine blaß, der andere höher in der Farbe scheint. Im Grunde ists dieselbe Art, der Unterschied von beyden kömt nur davon her, daß die eine besser und feiner abgerieben, als die andere ist. Wenn die Waare fein und recht zart gerieben ist, dann erscheint sie blässer, aber auch viel lebhafter und frischer; wo das Gegentheil, wird die Farbe dunkler und härter.

Die Oel- und Miniaturmahler, Siegellackfabrikanten, Buchbinder, Schminkverfertiger und andere verbrauchen den gemahlenen Zinnober sehr stark.

Die neue Zinnoberfabrik zu Idria liefert sowohl den in Stücken, als auch den gemahlenen, in großen und kleinen Quantitäten, und von solcher Beschaffenheit, daß er ohne Nachtheil der Gesundheit in der Medicin gebraucht werden kann. Die Waare ist sowohl zu Idria selbst, als auch in der Hauptniederlage der K. K. Bergwerksprodukten-Verschleisdirektion zu Wien, und bey der Verschleisfaktorey zu Triest zu jeder Zeit gegen contante Bezahlung zu haben, doch werden da nicht weniger, als 50 Pfund, oder ein Lägel oder Fäßchen, welches zwey lederne mit dem landesherrlichen Fabriksiegel bezeichnete Beutel, jeden

zu

zu 25 Pfund, enthält, zu nachfolgenden Preisen verlassen:

In Idria der Zinnober in Stücken die 100 Pfund, 175 Gulden, der viermal gemahlene Zinnober, oder Vermillon, 180 Gulden.

In Wien der Zinnober in Stücken die 100 Pfund, 180 Gulden, Vermillon 185 G.

In Triest der Zinnober in Stücken die 100 Pfund, 176 Gulden, Vermillon 181 G.

Zirbelnüsse, s. Pinien.

Zirkel, s. Cirkel.

Ziselkraut, s. Hühnerbiß.

Zitrone, s. Citronen.

Zitwer, Zitwerwurz, radix Zedoariæ, eine knotigte, etwas zusammen gedrückte Wurzel, welche auswendig weißgrau, inwendig braun aussiehet, auch von scharfem, bitterlichen und aromatischen Geschmack und Geruch ist. Das Gewächse ist Kæmpferia L., und die Wurzel wird getrocknet aus Ostindien, besonders aus Bengalen und von der malabarischen Küste, durch die Europäer zum Handel gebracht. Man unterscheidet die Waare in lange und runde Sorte. Die beste muß fein trocken, schwer, und nicht wurmstichig seyn. Sie wird in der Medicin ihrer trocknenden, erwärmenden und zertheilenden Kräfte wegen gebraucht.

Zitwersaamen, Wurmsaamen, Semen Cinæ, Semen sanctum, Semen santonici, ein kleiner, länglichter, gelbgrünlichter Saame von der Artemisia Santonicum L., von bitterlichem scharfen Geschmack und gutem Geruch. Das Kraut wächst in der Levante, insonderheit in Aegypten, Persien, rc. häufig, und der Saame wird Ballenweise über Venedig, Livorno und Marseille zum Handel gebracht. Der feine wird in der Levante und in den türkischen Handelsplätzen Dermani-Shirazi, oder Wurmsaamen von Schiras in Persien, genannt, und diese ist die beste und feinste Sorte; der ordinaire heißt Dermani-turki, türkischer und unächter Wurmsaame. Beyde werden auf der Stelle nach Batman gehandelt. Der vorzüglichste ist der, so schön grünlicht und fein aussiehet, auch einen frischen und angenehmen Geruch hat; hingegen der größere und bleichfärbige, gelbe, rc. taugt nicht. Der Artikel wird in der Medicin zum Tödten der Würmer im Leibe, doch nicht ohne Laxirmittel, angewandt.

Zitz, s. Chits.

Zobel, Sabella f. mus scyticus, russisch Soboli, sind Thiere, welche unter die Marderarten oder Feldmäuse gehören, und Sibirien eigen sind. Die schönsten findet man

man in der irkutzkischen Statthalterschaft. Ihr Haar ist dicker und dunkler, als das des Marders, und fällt in das Kastanienbraune oder Schwarze; die Felle sind zuweilen mit langen silberfarbenen Haaren untermischt, und diese werden für die schönsten gehalten. In den altanischen Gebürgen sind die Zobel ziemlich häufig, zwar klein und kurzhaarigt, aber doch sehr schön schwarz. Die aus den höhern Gegenden ziehet man den kusnezischen und krasnojarkischen weit vor. Diese krasnojarkische fallen noch ziemlich häufig, und sind von zweyerley Art. Einige sind sehr schlecht, den tomskischen fast gleich, langhärigt, aber ins Graue fallend, und diese kommen mehrentheils aus den Gebürgen am schwarzen Ysus, und vom Tsulym her. Die bessern Sorten werden am sajanschen Gebürge jenseits des Jeniseys, besonders um den Oifluß und die in Tuba fallenden Gebürgsströhme, gefangen. Sie sind zwar nur kurzhaarigt, aber gemeiniglich ziemlich schwarz, wiewohl nur gar zu oft mit weissen oder grauen Spitzen überlaufen. Die meisten von dieser letztern Art haben am Halse gelbe Flecken, fast wie die Marder, von welchen sie jedoch durch die übrigen den Zobeln eigenen Kennzeichen zu unterscheiden sind. Selten aber kommen übrigens im Krasnojarkischen Zobel von besonderm Werthe vor, und die udinskischen behaupten allemal den Vorzug in Ansehung der Schwärze und Vollhärigkeit. Die Zobel im Boresowschen werden nicht so hoch geschätzt. Das Gebürge zwischen dem Lena- und Amurfluß in Sibirien ist wegen dem Zobelfange am berühmtesten. Kamsk ist einer der vorzüglichsten Oerter, wo diese Waare zu Markte kommt, daher auch die nach den Gränzen von China reisenden Kaufleute an diesem Orte gemeiniglich eine Zeitlang dieses Handels wegen still liegen. Der größte Handel mit Zobeln wird nach der Türkey, nach China und Persien getrieben. Japaner, Holländer und Russen nehmen daran Antheil; die Preise dieser Waare sind, wie folgend zu ersehen:

In St. Petersburg: Zobelfelle, den Mardern ähnlich, aber doch blässer, das Stück zu 4 Rubeln. Dergl. schwarze, nach ihrer Güte, bis auf 150 R. Schwänze, der besten, das doppelte Tausend 90 Rub. Der geringsten 50 Rubel.

In Kjachta: Schlechter Gattung, das Stück 1 1/2 bis 10 Rubel. Rücken, der Sack 140 R. Bäuche, das

Paar

Paar 58 Kopeken. Pfoten, der Sack 20 bis 50 Rubel. Schwänze 25 bis 50 R.

In Zuruchaitu: Schlechte Zobelfelle, das Stück 3 R.

In Taganrok: Ufimsche Zobel, die 100 Stück 80 R.

Zu Konstantinopel, wo mit diesem Rauchwerk ein großer Handel getrieben wird, verkauft man es Kistenweise. In jedweder sind 10 Massen oder Bund zu 40 Stück, und das Sortiment besteht aus Nro. 1. bis 10., von welchen die letzte die geringste ist.

Zschaunikel, s. Sanikel.

Zucker, Saccharum, ist das Mark der Zuckerrohrpflanze, die in warmen Erdstrichen einheimisch ist, bey uns aber bloß in den Treibhäusern gefunden wird. Es ist ein sehr lebhaftes Staudengewächse, das einen beständig nassen, lockern, aber doch recht fetten Wiesengrund und eine heisse Himmelsgegend erfordert. Die Pflanze ist zum Theil dem gemeinen zahmen Rohr, zum Theil auch den Leisch- oder Schilfarten, sowohl nach ihrem innern Bau, dem Standort und der Wurzel, als auch nach den etwas schmälern gestreiften Blättern, ähnlich. Die gegliederte, sehr wuchernde, fast waagerecht überall auslaufende, weiche und saftreiche Wurzel treibt häufige Sprossen, welche zu sieben- bis achtfüßigen starken knotigen daumensdicken Halmen erwachsen, davon jeder Knoten mit ein paar Blättern versehen ist. Diese Halmen haben große weite Markröhren, die mit einem vollen weissen schwammigen zuckerigen und honigsüßen Mark angefüllt sind. Etliche Völker stoßen einen Theil von der reifen Zuckerrohrwurzel zu Mehl, um eine Art nahrhafter Brodspeise daraus zu machen. Insgemein aber erwartet man die Reife der Wurzeln und Stengel, nämlich denjenigen Zustand des Rohrs, wo sich Rinde, Saft und Mark beim Zerquetschen und Zermalmen auf den Mühlen am besten von einander absondern lassen, so daß man den meisten und vorzüglich süßen Saft daraus erhalten kann. Der ganz frisch ausgepreßte und sogleich in die Kessel geleitete Rohrsaft wird sehr gelinde gesotten und abgeraucht, beständig umgerührt, und von allen erdigschleimigen und andern fasrigen Unreinigkeiten gesäubert. Dieser Unrath setzt sich entweder als ein Schaum oben auf, und wird mit Löffeln abgenommen, oder fällt, wenn er gröber und schwerer ist, zu Boden.

Die Scheidung geschwinder zu befördern, wird dem allerersten und unreinsten

ganz rohen Zuckersafte die schärfste beizende Aschen- oder Kalksalzlauge, oder auch eine aus beyderley zusammengesetzte recht fressende Lauge in kleinen Antheilen nach und nach zugesetzt. Wenn der erste Sud geschehen ist, dann wird der Saft durch Tücher geschlagen, in den zweyten Kessel zum weitern Verkochen eingeschüttet, hernach noch in den dritten Kessel eingebracht, wieder eingekocht und geläutert, bis er diejenige Dicke erhalten hat, daß, nach Absonderung des ganz überflüßigen schleimigerdigen und fetten Wesens, sich der Saft fester zusammensetzen, und der Zucker zu einer trocknen Form gebracht werden kann. Dieß geschieht durchs Sieden im vierten Kessel über verstärktem Feuer, welches sich gegen das unter dem ersten Kessel wie 3 zu 1 verhält. Dieß letztere Sieden und die gehörige Regierung des Feuers bey demselben giebt der Operation den Ausschlag. Hat man den gehörigen Grad der Hitze nicht verfehlt, so bildet der Zucker sich in dickere oder dünnere Krystallen, die mehr oder minder glänzend sind, nach dem ihm noch viel oder wenig Fett anhängt. Ist das Feuer zu stark gemacht worden, so wird die Materie im Kessel in einen schwarzen und kohlenartigen Extrakt verwandelt, der kein wesentliches Salz mehr ausgeben kann. Hingegen wenn das Feuer zu gelind gewesen ist, dann bleibt gemeiniglich eine Menge fremder Oeltheile zurück, die den Zucker fett, schmierig und schwärzlich von Aussehen machen, so daß er, wenn man ihn trocknen will, immer löcherich wie Bimstein ausfällt, weil dann die Zwischenräume, die das Oel einnahm, leer geworden sind.

Sobald der Zucker nun abgekühlt ist, schüttet man ihn in kegelförmige irdene Gefäße. Das untere des Kegels ist bloß, der obere Theil aber hat eine Oefnung, durch welche das Wasser, das keine Krystallen liefern kann, ablauft. Nachdem dieß geschehen ist, hat man grauen oder braunen rohen Zucker, der noch ziemlich fett ausfällt.

Die meisten der Inseln, wo man Zucker bauet, überlassen den Europäern die Sorge, den Zucker noch weiter zu reinigen, und ihm einen größern Grad der Brauchbarkeit zu geben. Die künstlichere Behandlung ist ihre Sache nicht, weil sie kostbarere Gebäude, mehr Geräthe und Hände erfordern würde, als sie daran verwenden können. Bey ihrer so einfachen Zubereitung können sie mehr Sklaven zum

Anbau brauchen, zwey oder drey Monate lang ohne Unterbrechung Zuckerrohr einärndten, und einer größern Anzahl Schiffe Ladung geben.

Die einzigen französischen Zuckerpflänzer sind ein paar Schritte weiter gegangen, als ihre übrigen Standesgenossen. Sie reinigen ihren rohen Zucker nochmals in neuen irdenen Gefäßen, und bedecken den Fuß der Formen mit feuchter Thonerde, durch die alle fetten, schmierigen Theile abgesondert werden. Bey dieser zweyten Läuterung, die man Terrage nennt, wird dem Zucker die schmutzige Farbe und der weinsteinartige oder hefigte Geschmak benommen, und derselbe zur weissen Cassonade gemacht. Er heißt dann Terrézucker. Bey dieser Operation fällt ein zweyter Syrup ab, den man Melasse nennt, und der gemeiniglich um so schlechter ist, je besser und schöner der Zucker sich gereiniget hat.

Die zum Terriren nöthige Erde wird entweder aus der Gegend von Fort-royal auf Martinique oder von Rouen und Nantes zugeführt.

Zuletzt wird noch der Terrézucker in Dörrstuben, worinnen eiserne Oefen angebracht sind, völlig getrocknet, wozu etwa 3 Wochen Zeit gehört, hernach ist die Waare fertig.

Têtezucker, heißt man den, der auf englische Art in hölzernen Formen geläutert, und hernach in Stücke geschlagen, an der Sonne getrocknet, und in Fässer gepackt wird.

Sucre passé, durchgelassener Zucker, oder graue Cassonade, ist härter und lichter, als roher Moscouade. Er wird in Fässer, die mit Löchern durchbohrt sind, gepackt, und einige Zuckerröhre eingestochen, damit er sich desto leichter läutern möge.

Sucre tapé, ist weisse in Formen oder Brodte von 3 bis 7 Pfund gebrachte Cassonade, die nach Art des in Europa raffinirten Hutzukkers mit blauem Papier umschlagen worden. Er hat aber gar nicht die Härte und den Zusammenhalt des andern, sondern zerfällt, wenn er nur halbweg ins Feuchte kommt, zu Puderzucker. Schlechte Kenner werden mit dieser Sorte gar oft hinters Licht geführt, denn man verkauft sie ihnen für ordentlichen Raffinatzucker. Der bloße Anblick giebt aber dem, der sich darauf versteht, gleich den Betrug zu erkennen. Der ordentliche Hutzucker hat oben eine kleine Höhlung an der Spitze, der Tapézucker nicht.

Aller Puderzucker überhaupt heißt Cassonade. Grauer Cassonadezucker ist der

schöne,

schöne, wohl trockene und gut gereinigte rohe Zucker, und weisser Cassonadezucker der gestampfte Terrézucker, den man in Fässer geschlagen hat.

Auf den Antillen bedient man sich zum Abwiegen dieses Artikels bald der Schnellwaage, bald der gewöhnlichen Waage. Diese letztere ist die sicherste für Käufer und Verkäufer. Beym weissen Zucker werden die Gebinde ordentlich tharirt, beym rohen wiegt man die Waare Sporco, und rechnet 10 Procent für Thara vom Gewicht ab. Der Käufer giebt gemeiniglich die Gebinde zurück, wenn es nicht etwa anders bedungen worden ist. Zum Verpacken müssen durchaus reine Gebinde, nicht etwa leere Weinfässer, u. d. genommen werden, weil sonst die Farbe des Zuckers und seine Güte darunter leiden würde. Die Fässer werden auf den Inseln von Zuckertannenholze, ein leichtes röthliches Holz, das sich besser spalten als sägen läßt, verfertiget. Zu den Böden ist allerley Holz tauglich. Die Reifen nimmt man von Epidendron Linnæi, eine Art Baumsauger, der mit seinen vielen und langen Ranken die Wälder oftmals wie mit einem Gitterwerk überziehet, und viele Stellen undurchdringlich macht. Man bringt auch aus Europa mit den Schiffen, die Produkten einzuladen abgeschikt sind, Faßstäbe in Packen her, die die Kargadore und Kaufleute zusammensetzen lassen, und hernach Gebinde für Gebinde zurückgeben. Diese sind gemeiniglich schlecht conditionirt und nicht gut gebunden, der Pflänzer sieht aber darüber hin, weil er sonst Vortheil an der Thara findet, und der rohe Zucker in lose verfertigten Gebinden sich leichter reiniget.

Aller Moscovade-Zucker muß licht von Farbe, fein trocken, so wenig als möglich fett und schmierig seyn, und keinen brenzlichten Geschmack geben.

Cassonade oder sogenannter Insulanzucker muß ebenfalls trocken, schön weiß, körnicht seyn, und wie nach Violen riechen.

Den rohen und weissen Puderzucker liefern Ostindien, Brasilien, die Zuckerinseln der Franzosen, Engländer, Holländer, Spanier und Dänen. Die Franzosen haben jetzt diesen Zweig größtentheils in Händen, und verlegen mit ihren Zuckern die Marktplätze in Europa und der Levante. Sie führen allein nach Deutschland und Holland über fünfzigtausend Fässer Zucker jährlich, von welchen Hamburg fast die Hälfte abnimmt,

auch manchmal noch darüber. Die Plätze, die damit den stärksten Handel treiben, sind Havre de Grace, Bourdeaux, Nantes, Rochelle.

Unter den weissen französischen Puderzuckern sind die von St. Domingo die besten und beliebtesten. Sie gelten auch immer etwas mehr, als die von Martinique und Guadeloupe. Man unterscheidet die ersteren in erste, zweyte, dritte und vierte Sorte, geringe weisse oder petits blancs, Terrézucker, gemeine (communs), und Tétezucker oder Formwaare.

Die braunen Sorten von den französischen Inseln folgen in der Güte so aufeinander: Léogane, vom Cap, von St. Louis, und von der Insel Martinique, Guadeloupe und Tabago.

Die englischen braunen Sorten von St. Christoph, Antigoa, Grenada, Jamaika und Barbados sind in der Güte dem französischen von Martinique ähnlich, so auch die dänischen von St. Thomas und St. Croix. Unter den englischen giebt man dem von St. Christoph den Vorrang.

Surinamscher Puderzukker gleicht der ersten, zweyten und dritten Gattung der französischen braunen Zucker.

Brasilienzucker wird in weissen Cassonade und in braunen Moscovade von Bahia und Pernambuc unterschieden. Unter diesen beyden hier ist der aus Bahia der beste. Alle drey Sorten werden nach Holland, Hamburg, Italien, ꝛc. verfahren.

Der rohe Zucker wird in den Zuckerraffinerien aufs neue gesotten, und nach und nach eine Lauge von Kalkwasser, Eyerklar, u. d. zugeschüttet, und fleißig umgerührt, da sich dann die Unreinigkeiten wie ein Schaum davon absondern. Je mehr er gesotten und geläutert wird, je feinere Sorte bekömmt man; er wird hernach in dazu eingerichtete irdene Formen gegossen, worinnen er erhärtet und die Gestalt eines Zuckerhutes annimmt. Der Kandiszucker wird entweder in Kessel, oder über gespannte Fäden gegossen, wo er ebenfalls verhärtet, und in Krystallen anschießt. Der Hutzucker und Candis wird nach den Städten und Ländern, wo er verfertiget ist, unterschiedlich benannt und unterschieden.

Zu Kopenhagen, welches einen ansehnlichen Theil Nordens und der Gegenden an der Ostsee mit seinen raffinirten Zuckern versiehet, unterscheidet man den Hutzucker in feinen Canarizucker, Canarisorte, Extrafein, Raffinade, Melis und Lumpen; den Kandiszucker hingegen in extrafeinen weissen, feinen

nen ditto, ordinair weissen, hellgelben und hellbraunen. Auf jedwede 500 Pfund werden 7 1/2 Rthlr. Refaktie gutgethan.

Zu Havre de Grace, in feine Refinaden, von 3 bis 4 Pfund im Gewicht, mittelfeine Refinaden, mittle Refinaden von 6 bis 7 Pf., kleinen Melis von 2, 3 und 4 Pf., Groß klein Melis von 3, 7 bis 8 Pf., Groß Melis, 4, 7 bis 9 Pf., und in Lumpen von 10 bis 12 Pf. schwer. Für weiß Papier wird 1 Procent, und für blau und weisses 2 Proc. vergutet. Für prompte Bezahlung werden 3 Procent gekürzt. Das Gewicht ist nicht Vicomté- sondern Marcgewicht.

Der englische raffinirte Zucker wird in klein Melis, Canari-Lumpen, feine Lumpen und ordinaire eingetheilt. Er ist auswärts seiner Form wegen nicht sonderlich beliebt. Man handelt ihn bey Centnern.

Den holländischen unterscheidet man in Candisbrod, Puderbrod, Raffinade, Melis, Lumpen, gestoßenen Puderzucker und Bastert. Auch der holländische wird an allen den Orten nicht sehr gesucht, wo man den schöner geformten hamburger haben kann.

Der hamburger kommt in nachstehenden Sorten zum Handel, die so auf einander folgen: Candisbrod, Feinfein, Ordinairfein, fein Refinade, mittel ditto, ordinair ditto, fein klein Melis, ordinair ditto, fein Groß Melis, ordinair ditto, Lumpen, und ordinaire Sorte ditto. Fein weisser Candis, ordin. ditto, fein gelber ditto, ordinair gelber, fein brauner, und ordinair brauner. Die Waare wird mit 4 2/3 Procent Rabatt in Banko gehandelt. Gutgewicht wird auf den in blau Papier 1 Procent, und halb so viel auf den in weiß Papier gegeben.

Zu Kopenhagen werden die dänisch-westindischen Zucker in Fässern von 700, 800 bis 1000 Pfund brutto gehandelt. Thara ist 17 Procent mit 3 Pf. aufs Faß Ausschlag. Man handelt den Artikel bey Pfund zu so und so vielen ßl. dän. Kt. Für prompte Bezahlung gehen 4 Procent ab.

Zu Havre de Grace giebt man auf die weissen Sorten 14 Procent Thara und 2 Procent Gutgewicht, auf die braunen 16 Procent und 2 Procent Gutgewicht.

Zu Rochelle auf den weissen 12, auf den braunen 17 Proc. Thara, und 4 Pfund aufs Orhöft Gutgewicht.

Zu Marseille auf Terrézucker 10 Procent, auf rohe Sorten 12 bis 14 Procent nach Größe der Gebinde.

Zu Bourdeaux verkauft

man die braunen St. Domingo- und andere Zuckersorten von den Inseln, wenn solche in Oxhöften, mit 17 Procent Thara und 3 Pfund Gutgewicht; die in Tiercons und Quarts mit 20 Procent Thara, und 2 bis 3 Pf. Gutgew. Die Thara von allen Puderzuckern beträgt hier zwischen 12 bis 18 Proc., und kömmt es hierbey darauf an, wie Käufer und Verkäufer mit einander sich vergleichen. Da nun die Thara bey den Zuckern von Martinique und Guadeloupe für den Käufer gemeiniglich nicht so vortheilhaft ausfällt, als bey den Domingogebinden, die in sehr großer Fustage sind, so geben die Verkäufer auf jene immer etwas mehr. Die Fässer von weissem Holze sind bey Einkauf denen von rothem Holze vorzuziehen, denn sie fallen nicht so schwer.

Zu Nantes handelt man die weissen St. Domingozukker mit 13 Proc. Thara, und nach den Umständen auch mit einiger Refaktie, die braunen mit 17 Proc. Thara.

Zu Amsterdam giebt man auf die rohen Zucker von Martinique, St. Domingo, St. Croix, St. Jean, und St. Thomas, erst 2 Procent Ausschlag vom Bruttogewicht, hernach die bestimmte Thara, nämlich auf Fässer von 510 Pf. und darüber, 18 Procent; auf Tierssen von 356 bis auf 508 Pf., 90 Pf. für jedes Gebinde; auf Quarten von 256 Pf. und darüber 18 Proc., darunter aber 45 Pf. Für prompte Bezahlung werden 2 Proc. abgezogen.

Auf englischen von Antigoa, Jamaika, Barbados, u. s. w., wenn solcher in Fässern von 950 Pfund und schwerer, 16 Proc., 2 Proc. Ausschlag, und eben so viel Abzug für prompte Bezahlung.

Auf solche Gebinde, die darunter wiegen, 150 Pf. Thara, übrigens wie bey jenen.

Auf Tierssen von 700 bis 825 Pf. im Gewicht, 18 Pf. Thara, und Ausschlag, xc., wie oben. Auf solche, die weniger wiegen, 126 Pfund Thara.

Auf Quarten von 450 bis 575 Pf., 18 Proc., auf die, so weniger halten, 80 Pfund fürs Quart.

Auf Achtel von 250 bis 325 Pf., 18 Proc., wenn sie weniger wiegen, 45 Pf. fürs Achtel.

Auf Zucker von Suriname und Berbice, wie auch Demerary und Essequebo, zuerst 2 Proc. Ausschlag vom Bruttogewicht, hernach an Thara bey Fässern, die 612 Pf. und darüber wiegen, 20 Procent, und 2 Pt. Abzug für prompte Bezahlung; bey den Fässern,

fern, welche darunter halten, 120 Pfund; bey halben Fässern 60 Pfund.

Auf brasilianischen Moscovadezucker, bey Kisten, die über 7 Fuß lang, 240 Pf.; bey solchen, die unter diesem Maaß, 190 Pf.; bey halben Kisten eben so; bey dergleichen von 350 bis 550 Pfund, 120 Pf. Thara; bey Quartkisten von 200 bis 350 Pf., 80 Pf.; bey denen, die noch weniger halten, 60 Pfund.

Bey ostindischen Zuckern, von jedem Canaster, 48 Pf., nebst 1 Procent Abzug für prompte Bezahlung; bey kleinen Canastern nur 24 Pf. Thara. Ausschlag ist bey diesen 4 Pf., bey jenen noch einmal so viel.

Beym raffinirten Zucker rechnet man 1/2 Procent für Papier, wenn aber graues Papier darum geschlagen ist, 2 Procent ab.

Beym Candis werden die Kisten tharirt; hier bey diesem ziehet man 2 Proc. für prompte Bezahlung von der Summe ab.

Zu Hamburg giebt man folgende Thara: Auf dänischen St. Thomaszucker in Gebinden von 900 Pf. und mehr, 15 Proc. Thara, und 1 Proc. Gutgewicht. Auf englischen braunen Zucker von 1500 Pf. circa 3/4 Pt. Ggw. und 15 Proc. Thara. Ditto beym Auktionsverkauf 1 Pt. Ggw. und 17 Pt. Thara. Ditto weisse Zucker 3/4 Pt. Ggw. und 14 Proc. Thara. Ditto bey Auktionen 1 Pt. Ggw. und 16 Pt. Thara. Auf französische rohe Zucker in Fässern von 1200 Pfund 1 Pt. Ggw. und 18 Pt. Thara, in Auktion 20 Proc. Dergl. in Tiercons von 500 Pf. 1 Pt. Gutgew. und 20 Pt. Thara, in Auktion 22 Pt. Dergleichen in Quarts von 200 Pf. 1 Pt. Ggw. und 20 Pt. Thara, in Auktion 22 Pt. Dergl. weisse Zucker in Fässern 1 Pt. Ggw. und 16 Pt. Thara, in Auktion 18 Pt. Dergl. in Tiercons 1 Pt. Ggw. und 18 Pt. Thara, in Auktion 20 Pt. Dergl. in Quarts 1 Pt. Ggw. und 18 Pt. Th. in Auktion 20 Pt. Portugiesische in Kisten; diese letztern werden leergemacht, und was sie wiegen, von dem Bruttogewicht abgezogen; dabey wird über das Gutgewicht und die Thara auch noch 10 Pfund für eine kurze, und 12 Pfund für eine lange Kiste, oder auch ein Procent für Besemschon abgezogen.

Der harte und gereinigte Zucker wird auch, seiner reizenden, verdünnenden, auflösenden, reinigenden und der Fäulniß wehrenden Kräfte wegen, sehr stark in der Medicin gebraucht. Wie er denn auch noch ausserdem den Arzneyen öfters eine be-

sonders zweckmäßige Gestalt und Linderung geben muß, daß man sich dessen zur Bereitung verschiedener Sachen, unter andern bey den Bolis, Emulsionen, Juleppen, Mixturen, Tränkgen, in Conserven, Syrupen, Latwergen, Confectionen, Morsellen, zusammengesetzten Pulvern und eingemachten Sachen mit Vortheil bedienet.

Die Apotheken bereiten nach ihren Dispensatorien mit allerhand wohlriechenden oder wohlschmeckenden und farbigen Zusätzen in Küchelchen, Täfelchen, auch Plätzchen und Stangen dergleichen, und noch allerhand Zuckerarten, als: Penidzukker, gewundenen Zucker, Gerstenzucker, Saccharum penidium, woraus Zuckerpenidtäflein oder Confect, Diapenidion, Rosenzucker, Saccharum rosatum sive tabulatum, Zuckerplätzchen, Saccharum perlatum, ambrirter Zucker, u. s. w. verfertiget werden.

Zuckerwurzel, radix Sisari, ein Staudengewächse, das unter die Schirmpflanzen gehört, die man in guten Küchengärten aus Saamen und Keimen mit Nutzen erziehet. Die Wurzel ist weiß, derb, fleischig, auch saftreich, Fingersdick, öfters Spannenlang, und gehet unterwärts etwas stumpf zu. Man nimmt sie alle Jahre im Spätherbste aus, schlägt sie in den Fruchtkellern ein, um sie bis zum Frühlinge zu Suppen, Salaten und andern Speisen immer grün und frisch zu haben.

Züchen, Zügen, Bettzüchen, heißt man rautenweise und auf Leinwandart gewebte leinene Zeuge, die von den Züchenern in Schlesien und anderwärts häufig verfertiget, und in großer Menge nach Italien und anderwärts ausgeführt werden. Die breslauer sind unter den schlesischen die vorzüglichsten, hernach folgen die aus dem Neissischen, von Zuckmantel, *rc.* Man sehe unter dem Artikel: Breslauer Ballen. Zügen, heißt man in Sachsen, besonders um Sebnitz, eine Art buntgeflammter Leinen, die der Franzose und Spanier unter dem Namen Coutis kennet. Sie sind 6/4 breit, und 40 Ellen lang. Dickzügen, sind sächsische 11/8 und 6/4 breite blaustreifige, 6/4 breite buntgestreifte, 6/4 breite Rosa und ächt blau geflammte Leinen, die im Amte Hohenstein u. a. m. verfertiget werden. Ihre Länge ist 60 Ellen.

Zunderasche, eine Art Pottasche, welche in Schlesien aus stark angefaulten Bäumen gebrannt wird. Man macht da die graue Zunderasche aus Nadelholz, die weisse aber aus Laubholz.

Der

Der Artikel wird auf den Leinwandbleichen im schlesischen Gebürge und der Oberlausitz stark verbraucht.

Zunder, Feuerschwamm, wird aus allen Arten von Baumschwämmen, oder den schwammigen Auswüchsen der alten Stöcke und Stämme zubereitet. Man kocht ihn erst in einer starken Salpeterlauge, trocknet ihn hernach im Backofen, und klopft ihn wohl durch, damit er geschmeidig werde. Seine Anwendung ist bekannt.

Zunge, Zungenfisch, Pleuronectes Solea L., Solea linguatula, ein Seefisch oder Halbfisch, der zuweilen in die Flüsse tritt, und seinen Namen von der Aehnlichkeit mit einer breiten Zunge führt. Er ist von der Größe der Schollen, auf dem Rükken dunkelgrau, auf dem Bauche weiß, wie die Platteise. Sein Fleisch ist derb, nahrhaft und gesund. Er wird entweder frisch verspeiset, getrocknet, oder einmarinirt. Die letztere Art ist besonders in Italien unter dem Namen Linguatoli bekannt.

Zungenblatt, s. Zapfenkraut.

Zurkan, s. Wolle, wallachische.

Zwetschen, s. Pflaumen.

Zwiebeln, cepæ, Gewächse, welche überhaupt in Sommer- und Winterzwiebeln eingetheilt werden. Man unterscheidet sie auch in spanische Zwiebeln, gemeine Zwiebeln, Schalotten, Acker- und Feldzwiebeln, lange Zwiebeln, Meerzwiebeln, Schnittzwiebeln, u. s. w. Ihr Gebrauch bedarf keiner Erklärung.

Zwillich, Drell, Drillicht, Trillicht, eine geköperte flächsene oder hanfene Leinwand, die wie der Futterbarchent mit vier Schäften gewebt wird. Der sogenannte Bettzwillicht ist gestreift, der übrige einfärbig. Weisse dieser Art liefert Sachsen, insonderheit die Gegend um Zittau, in ausserordentlicher Menge. Z. E. drey und vier Viertel breite und ein Schock Ellen lange Zwillichte zu Handtüchern, oder auch in Drittelstücken von 20 Ellen, zu 7 bis 9 Rthlr. im Preis; dergleichen 5/4 breite und 60 Ellen lange, von 7 bis 15 Rthlr.; 6/4 breite Zwillichte, eben so lang, und mit großen sowohl als kleinen Mustern, zu 10 1/2 bis 22 Rthlr.; 8/4 breite ditto, zu 12 1/2 bis 24 Rthlr.; 3 1/2 Viertel breite in ganzen, halben und 1/3 Schocken, zu 32 bis 45 Rtr. Ditto 4 Ellen breite, 60 Ellen lange, zu 38 bis 52 Rthlr. Vier Ellen breite, 6 Ellen lange Zwillichttischzeuge mit einem Dutzend 6/4 breiten und 8/4 langen Servietten, 12 bis 16 Rthlr. Dergl. vier

vier Ellen breite und 6 Ellen lange Tischgarnituren, mit 6/4 breiten und 7/4 langen Servietten, 11 bis 15 Rlr. Vierthalb Ellen breite und 6 Ellen lange, 8 bis 10 Rtr. Ferner, vierthalb Ellen breite und eben so lange zwillichne Tücher, 15 bis 18 Rthlr.; drey Ellen breite und eben so lange, 10 1/2 bis 12 Rtr.

Dergleichen werden auch sehr viele in Schlesien, in Mähren um Ollmütz, insonderheit im Gebiet der Herrschaft Rabenstein, in Böhmen zu Rumburg an der lausitzischen Gränze, in Westphalen und anderwärts in Deutschland, verfertiget. Seidene Drilliche liefert Brieg in Schlesien, Gnadenfrey, Sebnitz, rc. Diese haben leinenen Grund und seidene Streifen.

In Frankreich stechen durch ihre Zwillichte hervor: Abbeville, welches eine grose Menge ächt und unächt gefärbter blauen und bunten Treillis zum Handel schickt; es giebt deren einen halben Stab breit und 70 lang, die insonderheit zum Beziehen der Mobilien, zu Bettzeuge, u. d. gebraucht werden; ferner 5/8, 3/4 und 4/4 breite, in eben so langen Stücken. Zwillichte von Hallencourt, 5/8 oder 3/4 des französischen Stabs breit, und eine feine Sorte 4/4 breit, auch 70 Stab lang, dienen zu Strohsäcken, Materatzen, u. dgl. Amiens liefert gestreifte Zwillichte zu Bettzeugen, fassonirte zu Mannskleidern, Schlafröcken, u. s. w. Ervy-le-Chatel in Champagne rohe und weisse Trillichte, die 22 bis 25 Zoll lang sind. Lieuray in Normandie streifige Zwillichte zu Zeltern und Stuhlüberzügen; man hat ihrer von allerley Art, Breite und Preisen. Ryssel in Flandern, weisse und bunte Zwillichte, theils zum Tischgebrauch, theils zum Beziehen der Mobilien, u. s. w.

Die übrigen französischen Sorten sind meist von Hanf gewebt, und gehen gutentheils roh zum Handel.

Zwirn, filum, ein von leinenem, zuweilen auch von hanfenem Gespinnst doppelt auf der Mühle zusammengedrehter Faden, der zum Nähen, Klöppeln und Würken gebraucht wird. Er ist entweder roh, gebleicht oder gefärbt, grob oder fein, nachdem er angewandt werden soll. Unter den deutschen Zwirnsorten sind vorzüglich im Rufe: der mährische Zwirn von Rothwasser in der Herrschaft Eisenberg; der sächsische von Grimma, Lampertswalde, mehrern Orten im Erzgebürge; der schlesische aus dem Neissischen; der böhmische, der bis nach Hamburg und

weiter verfahren wird, und so weiter.

Unter den ausländischen Sorten sind die vornehmsten der holländische, niederländische und französische. Die Holländer bereiten den ihrigen gutentheils aus deutschen Garnen; indessen ist diese Art, ihrer Feine, ungemein schönen Bleiche, und wegen des gleichen Fadens, wie auch wegen der Haltbarkeit, im Rufe. Er kömmt in ganzen, halben und Viertelpfunden, kurz und dicht eingepackt und mit blauem Papier umschlagen, zum Handel. Man unterscheidet ihn durch Nummern, die mit weisser Schrift auf die Packete gezeichnet sind. Diese steigen von No. 21. bis 62. Die niedrigste enthält den gröbsten, die höchste den feinsten Zwirn.

Von den niederländischen Sorten ist die feinste, der Mechelnsche Zwirn. Von diesem wird das Pfund von 5 Gulden bis auf 500 verkauft. Der Antwerpener kömmt jenem ziemlich gleich, und beyde können zu den feinsten Kanten gebraucht werden.

Ryßler Zwirn giebt jenem nichts in der Güte nach, und wird in ausserordentlicher Menge in ganz Europa abgesetzt. Man macht dessen von vielerley Sorten, z. E. weissen Zwirn von doppelkem Gewinde zu 48 Faden in der Fitze; dreyfach gedreheten grauen oder ungebleichten, eben so; weissen und halbweissen von 30 Fäden; Matzenzwirn, grauen und färbigen; weissen Zwirn zum Sticken; weissen Kettenzwirn; alle diese Zwirngattungen werden nach Nummern, welche um zwey steigen, sortirt.

Die weissen Sorten von 48 Faden, oder der Doppelzwirn, fangen mit Nummer 14 an, welche die gröbste, und steigen bis auf 600, zuweilen auch noch höher, wenn sie ausserordentlich fein bestellt werden.

Die dreyfachen von 48 Faden fangen mit Nummer 8. an, und gehen bis auf 150. Die weissen und halbweissen von eben so viel Inhalt fangen bey N. 16. an, und endigen bey 130.

Die grauen und couleurten Matzenzwirnsorten werden nach Bund von 18 Strehn, jeden zu 20 Faden, gehandelt.

Der Brodirzwirn, nach Bund von 24 Strehn, zu 20 Faden.

Der weisse Kettenzwirn, nach Bund von 12 Strehn, zu 24 Faden.

Die weissen und halbweissen, welche man fil de 30 tours heißt, nach Bund von 12 Strehn, und diese gehen von Nummer 2. bis auf 40.

Von

Von den übrigen Arten französischen Zwirns giebt der Titel Fil die Erklärung.

Türkisches Nähgarn oder Zwirn, ist von dreyerley Hauptsorten, nämlich weisser Nähzwirn, gefärbter Zwirn für die Schneider, und grober für die Schuster, Sattler und Riemer. Die beyden erstern kommen von Trebisonde, Rize, Sinope und Konstantinopel; man verkauft sie nach Groß, türkisch Touras, von 60 Strehn. Der grobe Zwirn von der letztgedachten Art ist zweyerley Gattung. Die vorzüglichste kömmt von Sinope, und wird bey Oka gehandelt.

Zwischgold, ist ein Blattgold, welches auf der einen Seite Silber und auf der andern Gold hat. Es hält 2 Zoll ins Gevierte, und das Buch 25 Blätter; man erhält es von Nürnberg, Berlin, Augsburg und Wien.

Der Artikel Kawiar, der S. 543. im ersten Bande fehlt, folgt hier nach:

Kawiar, Cavear, ist der Rogen von den Stöhren, Hausen, Belugen, Sewrjugen und ähnlichen Fischen, der in Rußland, Taurien, Cirkassien, den Gegenden am schwarzen Meere, u. s. w. eingesalzen, und in großer Menge nach der Levante, nach Italien und anderwärts hin verfahren wird. Der weisse von den Stöhren und Sewrjugen wird am höchsten geschätzt. Der von den Belugen wird wegen des vielen zähen Schleimes, den diese Fische bey sich führen, für den schlechtesten gehalten.

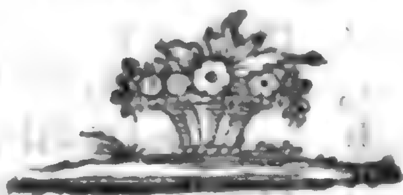
Aller frischer Rogen wird gereiniget, indem man denselben mit den Händen gelinde durch ein enges ausgespanntes Netz oder grobes Sieb durcharbeitet, und weil in dem hiesigen südlichen Klima nach dem Neujahr öfters schon weiches Wetter einfällt, wobey der ganz ungesalzene Cavear verderben würde, pflegt man demselben etwas Salz zu geben. Am Ural wird der Stöhrrogen mit dem Sewrjugenrogen vermischt und eingesalzen. Den gesalzenen Cavear bereitet man da auf dreyerley Art. Die geringste Sorte ist die gepreßte, Pajusnaja Ikra. Hier wird der Rogen nur von den gröbsten Zasern gereiniget, mit ohngefähr 2 Pfund Salz auf jeden Pud eingesalzen, und also auf Matten an der Sonne zum Trocknen ausgebreitet, worauf man ihn mit Füssen tritt, und in Gebinde einschlägt. Diese Sorte gilt etwa

etwa 80 Kopeken auf der Stelle.

Eine bessere Sorte ist der sogenannte körnigte, aber wegen seines vielen Salzes nicht Jedermann angenehme Cavear Sernistaja Ikra. Man salzt den gereinigten Rogen in langen Trögen mit 8 bis 10 Pf. Salz auf jeden Pud, schaufelt alles wohl durcheinander, und schüttet es hernach Haufenweise in Siebe, oder ausgespannte dichte Netze, und läßt es darinnen abtriefen und sich verdicken, worauf man den Cavear ebenfalls in Fässer preßt. Diese Sorte kostet etwas mehr, nämlich einen Rubel. Es ist eine der gewöhnlichsten Fastenspeisen für das gemeine Volk in Rußland.

Die reinlichste und beste Sorte, die dem Ansehen nach aus ganzen Körnern besteht, auch nicht leicht übelriechend wird, ist diejenige, welche wegen ihrer Bereitungsart den Namen Meschleschnaja Ikra führt. Man macht nämlich zuerst eine starke Salzsole fertig; alsdann hat man lange schmale Säcke aus starker Leinwand, diese werden bis zur Hälfte mit frischem Rogen angefüllt, darnach bis oben voll Salzsole gegossen. Sobald diese letztere durchgeseigt ist, werden die zwischen Queerstangen aufgehängte Säcke nacheinander mit den Händen mächtig ausgerungen, und der Rogen, nachdem man denselben noch 10 bis 12 Stunden in den Säcken abtrocknen lassen, in Fässer getreten. Diese Gattung ist die theuerste.

Unter den Kawiarsorten, die die Gegenden am schwarzen Meere liefern, ist der krimmische und cirkassische am meisten gesucht; hingegen der von Kilia ist zu Konstantinopel schon weniger beliebt. Das meiste hiervon geht nach der Moldau und den an der Donau gelegenen Plätzen. Der gepreßte astracanische und uralskische Cavear wird aus St. Petersburg gezogen, und nach Pud von 40 Pfund gehandelt.



Ver-

Verbesserungen der Druckfehler im ersten Bande.

Seite.	Zeile.	
8	10	Famile, soll stehn: Familie.
10	12	Golumbac — Columbac.
11	3	von unten: Garabe — Carabe.
14	6	von unten: denn — dann.
15	27	ausserdem — ausser der Rinde.
16	13	rohe — roh.
19	6	von unten: Alberesse — Alberese.
21	7	Verkaufen — Verkäufen.
23	4	adergläubigen — abergläubigen.
—	8	von unten: statt den Ziegeln, — statt der Ziegel.
24	18	ans Ostindien — aus Ostindien.
—	6	von unten: denn — dann.
25	16	Cortou — Corton.
26	5	geklüppelt — gekloeppelt.
—	11	Althern — Altheen.
27	11	von unten: flügt — fliegt.
—	20	halt — hält.
28	17	Faketten — Faßetten.
—	10	lese man hinter Neuspanien: und von der Insel Cypern.
29	13	in pani — in pane.
31	5	diesem — dieser.
—	5	von unten: denn — dann.
33	1	de Auge — d'Auge.
35	4	nen — den.
—	8	von unten: Schtt — Schiffpfund.
36	7	Cizella — Cirelle.
38	10	dauerhaftem — dauerhaften.
—	4	Rouener — rouenschen.
41	4	von unten: Berkäufern — Verkäufern.
42	17	die — Sie.
47	13	foedita — foetida.
50	21	Millerotte — Millerolle.
51	6	von unten: triebener — getriebener.
52		im Artikel Aures, fehlt zu Ende das Wort: Breite.
53	9	vornämlich — vornemlich.
—	2	von unten: Trieste — Triest.
57	16	Pudeah — Pudcah.
59	29	ist das Bindewörtchen: und, zu viel.
60	3	von unten: würklich — wirklich.

Seite.

Seite.	Zeile.	
61	15	Waylånder — Maylånder.
63	in der letzten Zeile:	Zahneiſen — Zaineiſen.
76	32	iſt Salzburg wegzuſtreichen.
80	25	Lanquedok — Languedok.
86	8	von unten: Cetle — Cette.
87	20	wůrklich — wirklich.
89	3	Corrt — Kurant.
95	14	Genf — Gent.
96	12	Cetle — Cette.
97	30	ſchon ſo dick — nicht ſo dick.
99	22	fůr alle — wider alle.
103	7	purre-ponce — pierre ponce.
104	30	fůr Durchbrůche — bey Durchbrůchen.
107	6	von unten: ůberreiften — ůberreifen.
131	22	Stůcken — Såcken.
—	23	in welchem — in welchem Fall.
143	26	nach — noch.
148	27	neumodigen — neumodiſchen.
154	22	alsdenn — alsdann.
163	1	Ganzfiſchen — Gangfiſchen.
179	vorletzte Zeile:	872 — 8 1/2.
198	10	lohqares — lohgares.
211	4	von unten: Schoenklar — Schonklar.
—	26	von oben: Dritten — Drittelſtab.
212	7	von unten: Kobald — blaue Farbe. Coſchenill — Cochenill.
213	15	alsdenn — alsdann.
220	20	Cerparil — Carparil.
238	18	Croiſſé — Croiſé. Dreyzehn Zeilen tiefer: Segoris — Segovis.
272	19	Doppelpert — Doppelpers.
281	letzte Zeile:	Grauwerk — Pelzwaaren.
292	18	5 bis 26 — 25 bis 26.
297	23	Granier — Gravierarbeit. Fůnf Zeilen tiefer: Bandſtein — Landſtein.
312	13	Etamine bluteau — étamine à bluteau.
335	17	Agneau — ſaint Aignan.
337	14	von unten: Scoedienkraute — Scordienkraute.
373	5	von unten: Friſſes — Friſes.
376	3	von unten: zwiſchen wohl — und geworden — fehlt: getrocknet.
383	9	die Caveling iſt — die Cavelingen ſind.

Seite.

Seite.	Zeile.	
383		unten: Galium verum, s. Labkraut — s. Wallstroh.
384	14	fehlt vor Livorno das Vorwörtchen: zu, so wie eine Zeile tiefer bey Hamburg auch.
385	9	von unten: reichen Tressen — reichen Bänder.
389	20	Artitel — Artikel.
390	11	von unten: nach Cannada — aus Cannada.
402	9	ganzbarer — gangbarer.
406	11	von unten: Gagliari — Cagliari. Glace — Glacé.
416	4	von unten: geliefert — probirt.
425	letzte Zeile:	Pinto — Tinto.
432	7	Gnisel — Ginsel.
443	2	mästigenden — mäßigenden.
444	1	Haschotte — Hachotte.
—	13	von unten: der Maaß — dem Maaß.
445	20	Montenesischen — Modenesischen.
460	23	Dieser Hefen — Diesen Hefen.
467	20	Stabbers — Slabbers.
532	10 und 11	Künen — Küsten.
534	14	von unten: Stühle — Stühlen.
537	2	fehlt dieß: Kanaster, s. Rauchtabak.
540	30	glatt — platt.
542	39	fehlen die Worte: Kastanien, s. Castanien.
546	16	Brodkessel — Bordkessel.
547	6	drathenen — dräthernen.
549	5	unten: Uieberfluß — Ueberfluß.
552	12	Uiberrocken — Ueberröcken.
559	5	von unten: Schirdam — Schiedam.
566	27	Kronmandeln — Krackmandeln.
568	19	Frachten wagen — Frachtwagen.
588	17 und 18	Samenwende — Sonnenwende.
595	12	von unten: Navarroi — Navarra.
600	2	unweit Fuld — im Sachsen-Eisenachischen.
615	24 und 25	Polledaris — Polledavis.
617	4	von unten: Luvin — Lewin.
622	7	Schleim — Schlein.
—	22	Namem — Namen.
644	11	folio — folia.











